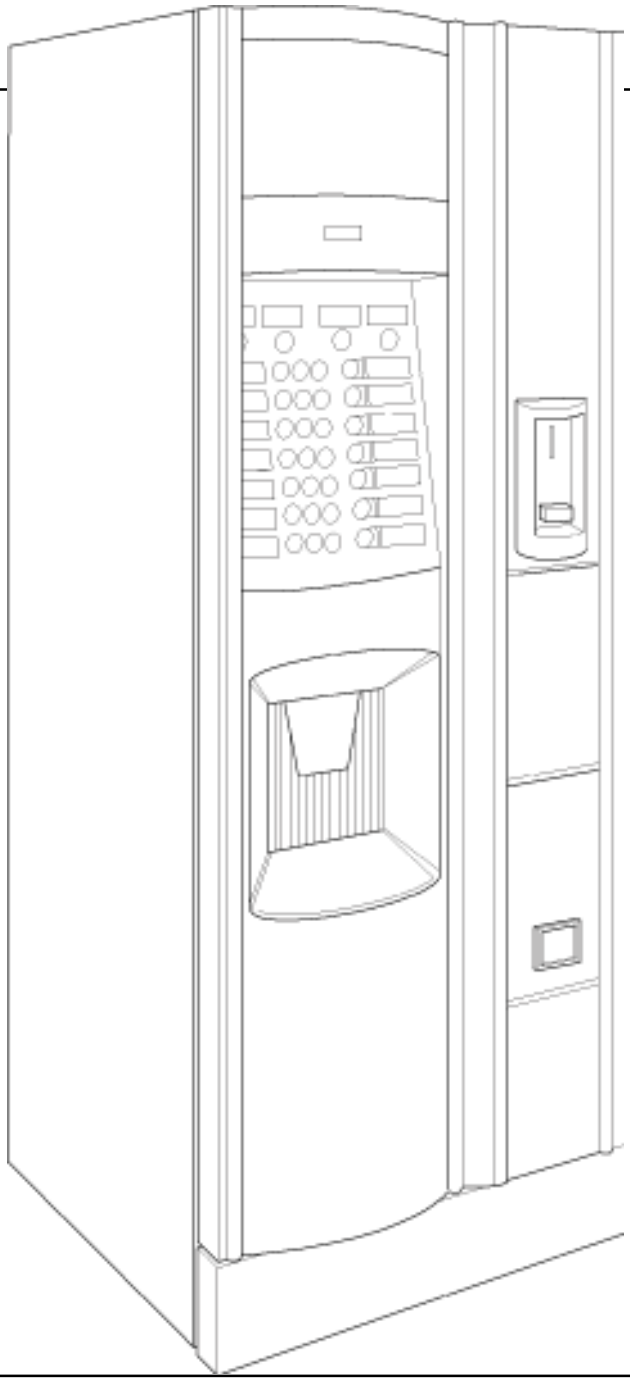
Saeco

Distributore automatico di bevande

modello

Saeco Group 500



CE

USO E MANUTENZIONE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Noi:

SAECO International Group
Via Panigali, 39
40041 GAGGIO MONTANO (BO)

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità che il prodotto:
DISTRIBUTORE AUTOMATICO DI BEVANDE CALDE
TIPO: D.A. GROUP 500

Al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme alle seguenti norme:

- Sicurezza del macchinario – Concetti fondamentali, principi generali di progettazione Terminologia, metodologia di base EN 292 Parte 1' - Settembre 1991
- Sicurezza del macchinario – Concetti fondamentali, principi generali di progettazione Specifiche e principi tecnici EN 292 Parte 2' - Settembre 1991
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici – Requisiti generali EN 60335-1 – giugno 1988 + Modifiche 2,5,6,A51.
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici – Parte 2' Requisiti specifici per apparecchi per riscaldare liquidi EN 60335-2-15-Novembre 1990
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici – Parte 2' Requisiti specifici per polverizzatori e macina caffè EN 60335-2-33 – Aprile 1990
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici – Parte 2' Requisiti specifici per distributori e macchine vending Documento IEC 335-2-75
- Limiti e metodi di misurazione dei disturbi radio caratteristici di apparecchi con motore elettrico e termici per uso domestico e simili scopi, strumenti elettrici e simili. Apparecchiature elettriche – EN 55014- Ediz.1993
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3' Limiti – Sezione 2: limiti per le emissioni di corrente armonica (corrente in ingresso dell'apparecchiatura ± 16A per fase) - EN 61000- 3-2- Ediz. 1993 -
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3' Limiti – Sezione 3: limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale ± 16A. – EN 61000-3-3- Ediz. 1994
- Requisiti di immunità per elettrodomestici, strumenti musicali e apparecchi similari. Norma per famiglia di prodotti EN 55104 – Ediz. 1995

Secondo le disposizioni delle direttive:
CE 73/23 - CE 89/392 - CE 89/336 - CE 91/368
CE 92/31 - CE 93/44 - CE 93/68

Amm.re Unico: Sergio Zappella

PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA MACCHINA, LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PER UN IMPIEGO CORRETTO IN CONFORMITA' AI REQUISITI ESSENZIALI DI SICUREZZA.

ATTENZIONE: Importanti indicazioni per la sicurezza!

LEGGERE attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in servizio.

Per ogni intervento di manutenzione, togliere l'alimentazione elettrica.

ATTENZIONE: macchina in tensione.

ATTENZIONE: parti calde a contatto.

INDICE

1 - PREMESSA 4

1.1 Avvertenze per l'operatore 4
1.2 Avvertenze generali 4

2 - CARATTERISTICHE TECNICHE 6

3 - DESCRIZIONE TECNICA GENERALE 7

3.1 Descrizione della macchina 7
3.2 Uso previsto 7
3.3 Modelli 7
3.4 Concetti di base sul funzionamento ... 8

4 - MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO .. 11

4.1 Movimentazione e trasporto 11
4.2 Stoccaggio 12
4.3I mballaggio 12
4.4 Ricevimento 12
4.5 Disimballaggio 13

5 - NORME PER LA SICUREZZA 14

6 - INSTALLAZIONE 15

6.1 Posizionamento 15
6.2 Allacciamento rete idrica 16
6.3 Collegamento rete elettrica 17
6.4 Messa in servizio 18
6.5 Installazione 19
6.5.1 Lavaggio resine decalcificatore (disponibile come kit) 19
6.5.2 Riempimento circuito idraulico 20
6.5.3 Lavaggio parti a contatto con alimenti 21
6.6 Caricamento prodotti 22
6.6.1 Caricamento contenitori 22
6.6.2 Inserimento targhette 23
6.6.3 Caricamento bicchieri 24
6.6.4 Caricamento palette 25
6.6.5 Inserimento sacco fondi 26
6.6.6 Installazione sistemi di pagamento 27

7 - PROGRAMMAZIONE 28

7.1 Descrizione delle funzioni 32

8 - SERVIZIO 37

9 - MANUTENZIONE E INATTIVITA' 39

9.1 Pulizia e caricamento 39
9.1.1 Pulizia quotidiana 39
9.1.2 Pulizia settimanale 40
9.1.3 Caricamento prodotti 41
9.2 Manutenzione 41
9.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria 42
9.2.2 Manutenzione Gruppo Caffè 42
9.3 Regolazioni 43
9.3.1 Regolazione dose e macinatura 43
9.4 Rigenerazione resine (dove previsto il decalcificatore) 44
9.5 Inattività 45

10 - SMANTELLAMENTO 46

11- GUIDA AI GUASTI O ANOMALIE PIU' COMUNI 47

1 - PREMESSA

1.1 Avvertenze per l'operatore

Questo distributore automatico risulta essere sicuro per le persone che seguano le istruzioni di caricamento e pulizia ordinaria riportate in questo manuale.

⚠ Pericolo

Un operatore non deve per alcun motivo accedere a quelle parti del distributore automatico le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedano un utensile per essere liberati.

Alcune operazioni di manutenzione (da effettuarsi ad opera solamente di tecnici specializzati) richiedono un deliberato aggiramento di alcune protezioni di sicurezza del distributore.

La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, d'azione, messa in esercizio, conduzione e manutenzione della macchina.

1.2 Avvertenze generali

Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti il presente manuale. La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nel presente manuale è essenziale per un corretto uso del distributore automatico, da parte dell' utilizzatore.

- Gli interventi dell'utilizzatore sul distributore automatico sono consentiti solo per quanto di sua competenza e per quanto esso sia stato preventivamente addestrato.
  L'utilizzatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento del distributore automatico per quanto di sua competenza.
- E' responsabilità del compratore accertarsi che gli utilizzatori siano addestrati e siano a conoscenza di tutte le informazioni e le precisazioni presenti nella documentazione fornita. Anche con queste sicurezze l'operatore o l'utilizzatore deve essere conscio dei rischi potenziali che esistono mentre opera con il distributore automatico.
- Questo manuale è parte integrante dell'apparecchiatura e come tale deve sempre rimanere all'interno della stessa, per consentire ulteriori consultazioni da parte dei vari operatori sino allo smantellamento e/o rottamazione del distributore automatico.
- In caso di smarrimento o danneggiamento del presente manuale, è possibile riceverne una nuova copia facendone richiesta al costruttore, previa segnalazione dei dati riportati sulla matricola del distributore automatico stesso.
- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l efficienza delle prestazioni del distributore automatico.
- Modifiche alla macchina eseguite dall'utilizzatore devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso. Sono a carico dell'utilizzatore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina prima e durante il suo uso.
- Ogni e qualsiasi manomissione o modifica della macchina, non preventivamente autorizzate dal costruttore, sollevano quest'ultimo da danni derivati o riferibili agli atti suddetti.
- Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte, al momento della immissione sul mercato, del distributore automatico; eventuali modifiche, miglioramenti, adeguamenti che venissero apportate alle macchinecommercializzate successivamente, non obbligano SAECO International Group nè ad intervenire sul distributore automatico fornito precedentemente, nè a considerare lo stesso ed il relativo manuale carente ed inadeguato.

- E' comunque facoltà della SAECO International Group, quando lo ritenesse opportuno e per qualificati motivi aggiornare i manuali già presenti sul mercato, inviando ai propri clienti i fogli di aggiornamento che devono essere conservati nel manuale.
  Gli eventuali problemi tecnici che si possono verificare sono facilmente risolvibili consultando il presente manuale; per ulteriori informazioni contattare il concessionario presso il quale il distributore automatico e stato acquistato, oppure contattare uno dei centri di assistenza autorizzati.

In caso di contatto è bene sapere indicare:

- i dati riportati sulla matricola (fig. 1)
- versione del programma residente nel micro-processore (targhetta adesiva sul componente montato sulla scheda C.P.U.(rif.1, fig. 2) o, se possibile, la versione di programma che viene mostrata sul display della macchina quando viene pigiato il pulsante 2 sulla scheda CPU per attivare la modalità "Servizio" (fig. 42).
- codice scheda, riportato sul lato saldature della scheda C.P.U.

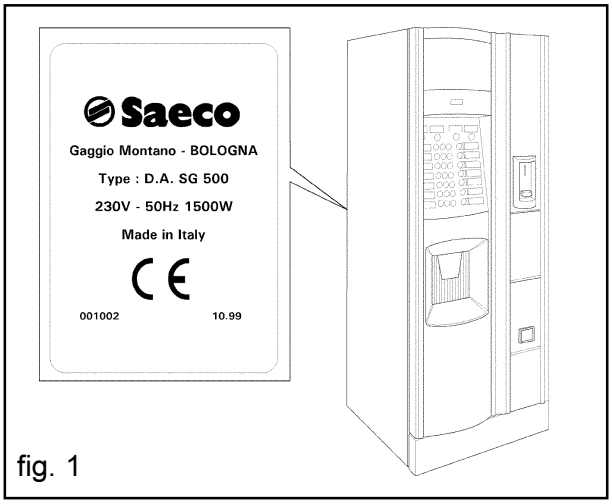


fig. 1

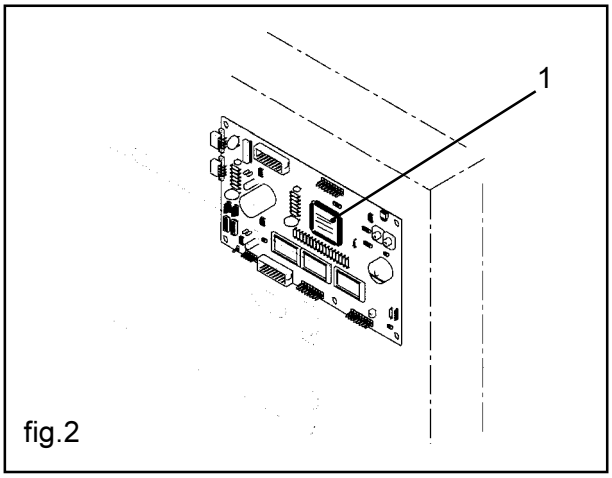


fig.2

SAECO International Group declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a:

- installazione non corretta
- alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata
- pulizia e manutenzione non adeguate
- modifiche non autorizzate
- uso improprio del distributore
- ricambi non originali

- In nessun caso SAECO International Group è tenuta a risarcire eventuali danni per sosta forzata del distributore a causa di guasti.

- Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.

- Utilizzare esclusivamente prodotti alimentari specifici per l' uso in distributori automatici.

- Il distributore automatico non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti con temperature che non scendono mai sotto l'1°C e non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. grandi cucine ....).

- Nel caso in cui all'atto dell'installazione venissero riscontrate condizioni d'uso diverse da quelle stabilite, o le stesse dovessero subire variazioni nel tempo, dovrà essere immediatamente contattato il costruttore prima dell'uso del distributore automatico. Verificare inoltre il rispetto di ulteriori eventuali norme nazionali o local

2 - CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm	1700
Larghezza	mm	590
Profondità	mm	674
Peso	da Kg 90 a Kg 105 (fig. 3)	

Tensione d'alimentazione	Volt	230
Frequenza d'alimentazione	Hz.	50
Potenza installata	KW	1.25

Attacco rete idrica	3/8 gas
Attacco rete elettrica	spina SCHUCO

ALIMENTAZIONE IDRICA

da rete con pressione compresa tra 0.5 e 6.5 bar

DISTRIBUTORE BICCHIERI
adatto per bicchieri con diametro mm 70-71

RESISTENZE CALDAIA
di tipo corazzato:
da 1000 Watt per caldaia caffè

CAPACITA' CONTENITORI

Caffè in grani	Kg 4,0
Caffè solubile	Kg 1,5
Latte granulare	Kg 2,1
Cioccolata	Kg 4,3
Tè	Kg 5,9
Brodo	Kg 5,5
Zucchero	Kg 5,6
Bicchieri	500
Palette	500

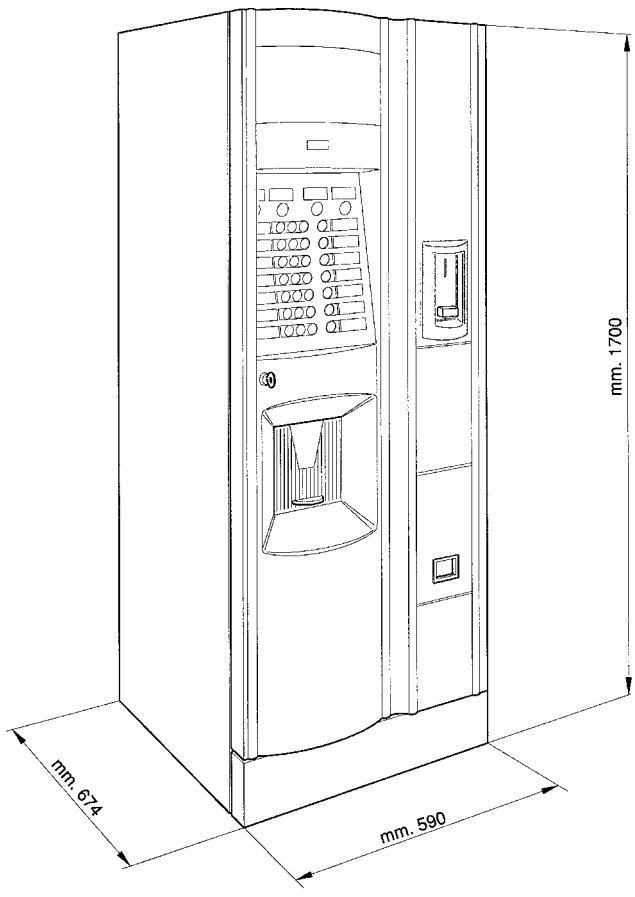


fig.3

3 - DESCRIZIONE TECNICAGENERALE

3.1 Descrizione della macchina

(fig. 4)

rif. 1 Gruppo caffè e macina caffè
rif. 2 Gruppo distributori bevande
rif. 3 Gruppo erogazione zucchero
rif. 4 Scheda elettronica
rif. 5 Colonna bicchieri
rif. 6 Gruppo gettoniera

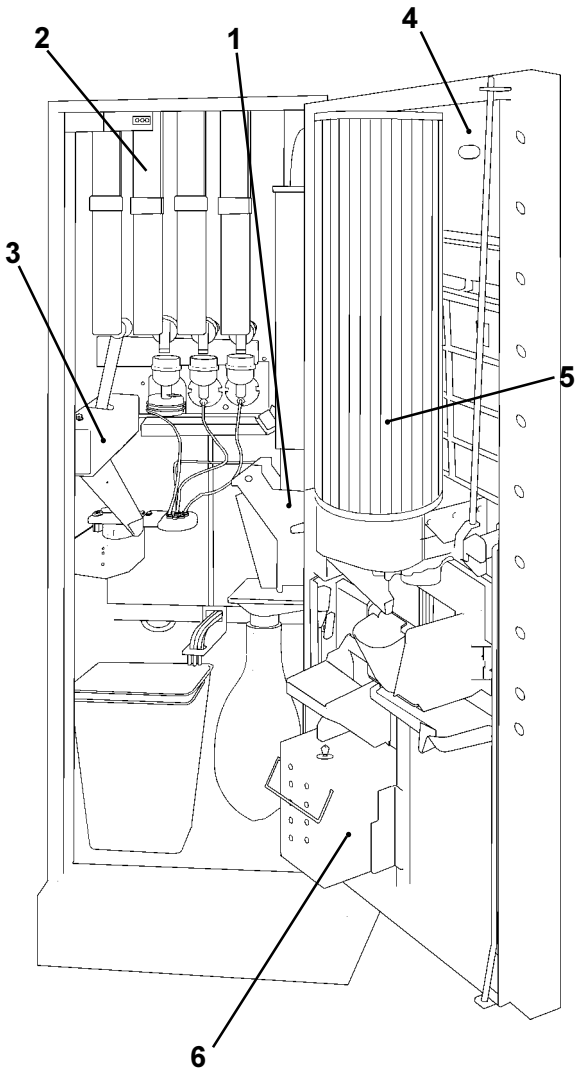


fig.4

3.2 Uso previsto

Il distributore è da adibirsi esclusivamente per l'erogazione di bevande, preparate miscelando prodotti alimentari con acqua (per infusione per quanto concerne caffè).
Per lo scopo utilizzare prodotti dichiarati dal fabbricante idonei alla distribuzione automatica in contenitori aperti. Le bevande sono erogate in appositi bicchieri di plastica distribuiti automaticamente dalla macchina. L'erogazione della paletta per la miscelazione dello zucchero avviene in automatico.
Le erogazioni devono essere consumate immediatamente ed in nessun caso vanno conservate per un successivo consumo.

3.3 Modelli

Viene utilizzata la seguente terminologia per distinguere i vari modelli di distributore automatico:

SAECO GROUP 500 Standard:
versione con gruppo caffè in plastica e 3 prodotti solubili.

SAECO GROUP 500 LIO:
versione con gruppo caffè in plastica e bevanda caffè liofilizzato al posto del the liofilizzato.

⚠ Importante

Il manuale è redatto per il modello più completo: è possibile, quindi, trovare descrizioni o spiegazioni non attinenti alla propria macchina.

3.4 Concetti di base sul funzionamento

Nel normale funzionamento il distributore si pone in stato di attesa. Introducendo l'importo necessario, secondo il prezzo impostato e premendo il tasto relativo alla bevanda voluta, si attiva il ciclo di erogazione che può essere suddiviso in diversi processi:

DISTRIBUZIONE BICCHIERE

- E' la prima operazione che il distributore avvia (salvo per le selezioni con preselezione "senza bicchiere").
- Il motore movimento supporto ugelli viene attivato per arretrare il supporto e permettere la discesa del bicchiere nel vano di erogazione (fig. 5).

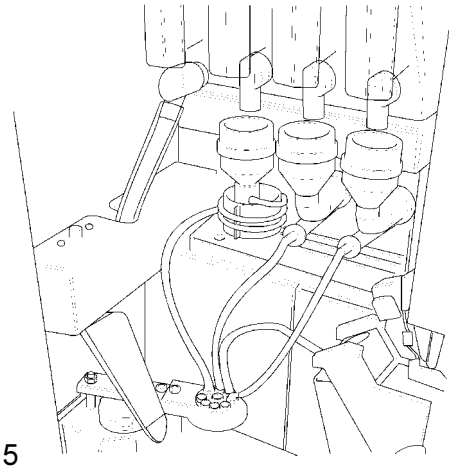


fig.5

- Il motore all'interno del distributore di bicchieri movimenta le chiocciole per separare e far cadere il bicchiere nell'apposita forcella di sostegno all'interno del vano erogazione/ prelievo (fig. 6).

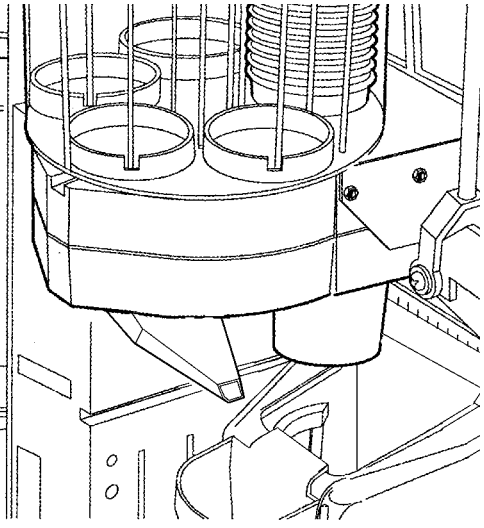


fig.6

EROGAZIONE ZUCCHERO E PALETTA

Dove previsto e richiesto, viene erogata una quantità di zucchero prefissata nella dose massima con possibilità di arresto raggiunta la dose desiderata.

Il procedimento di erogazione avviene secondo queste fasi:

- si attiva il motore di trascinamento dello scivolo che convoglia lo zucchero nel bicchiere (fig. 8).

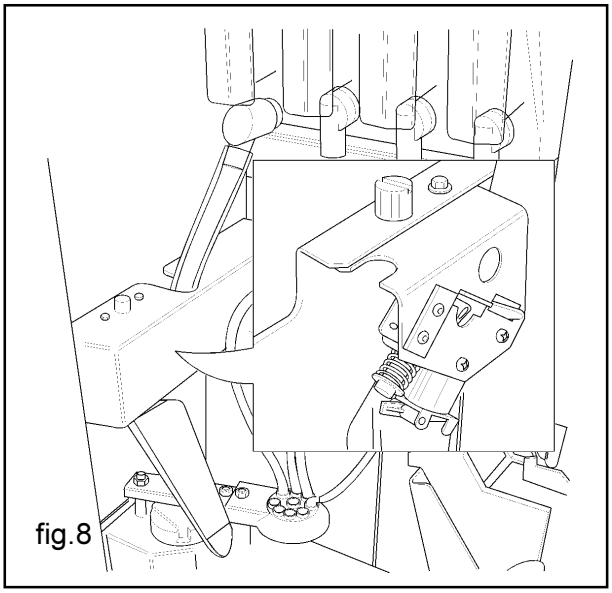


fig.8

- il motoriduttore aziona la coclea del contenitore zucchero, riversando la quantità desiderata all'interno del tubo di convogliamento (fig. 7).

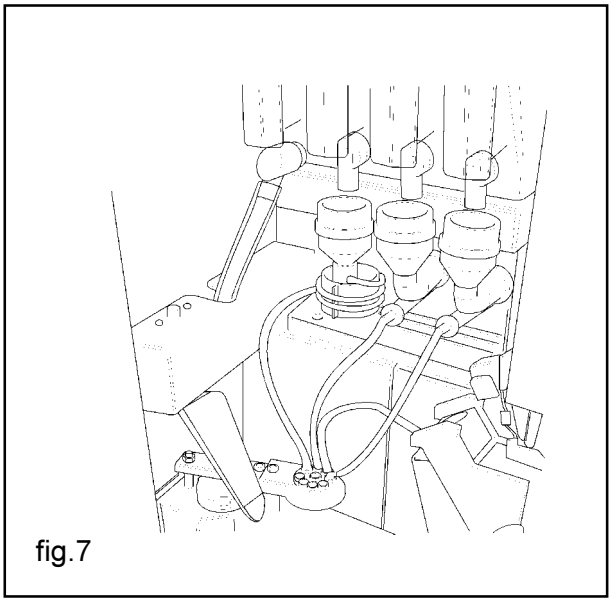


fig.7

- si attiva l'elettromagnete che aziona l'espulsione della paletta che convoglia direttamente nel bicchiere tramite un opportuno scivolo(fig. 9).

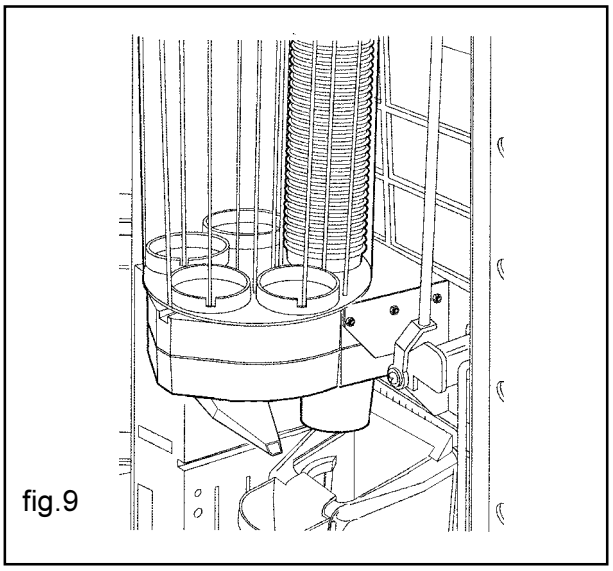


fig.9

BEVANDE SOLUBILI

Questo processo viene avviato dopo l'erogazione di bicchiere, zucchero e paletta.
A seconda del tipo di bevanda richiesta e del modello di distributore, per la preparazione della bevanda sono attivati i processi sottodescritti.

- Viene attivato, se presente, il motofrullatore (fig. 10)

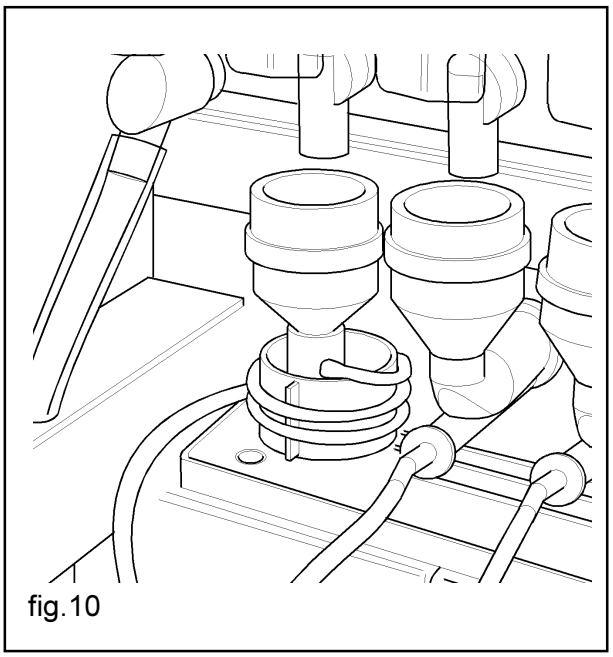


fig.10

- l'elettrovalvola del solubile, fissata sulla caldaia caffè, viene attivata per immettere nel frullatore la quantità di acqua programmata (fig. 11); si attiva quindi la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, controllata da apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico).

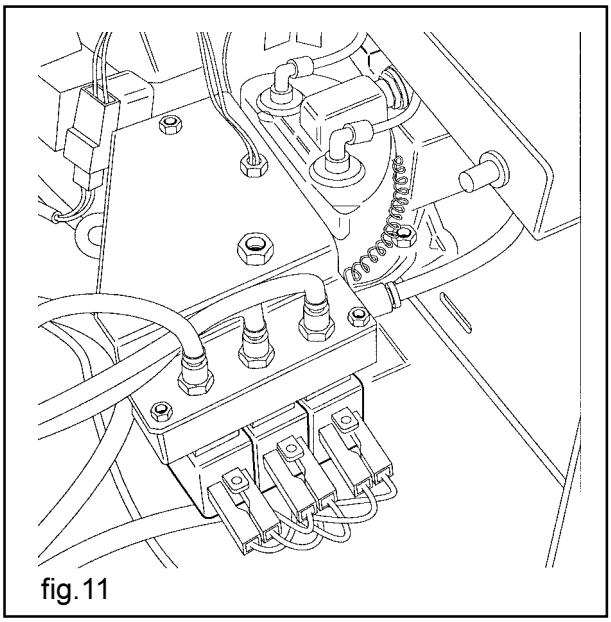


fig.11

- Il motoriduttore del prodotto solubile attiva la coclea per riversare la quantità di prodotto programmato nel frullatore (fig. 12).

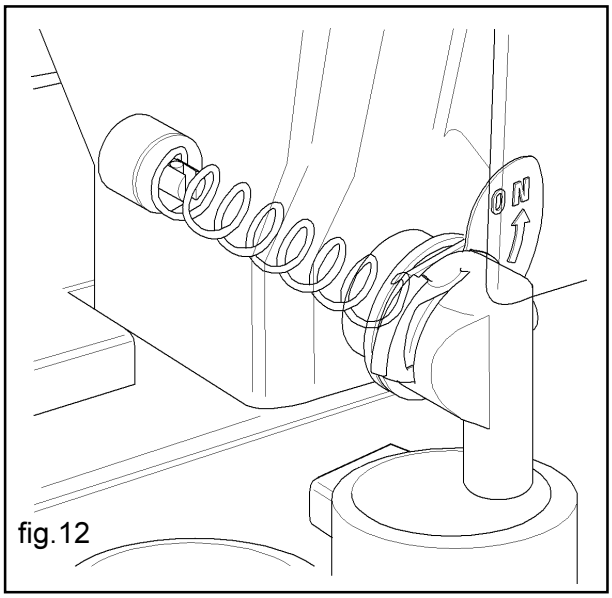


fig.12

- erogata la quantità di acqua e di polvere prefissata, viene disattivato il frullatore.

CAFFE' ESPRESSO

Questo processo avviene dopo l'erogazione di bicchiere, zucchero e paletta.

- il macinino viene attivato fino a raggiungere la dose di caffè macinato fissato dal dosatore (fig. 13)

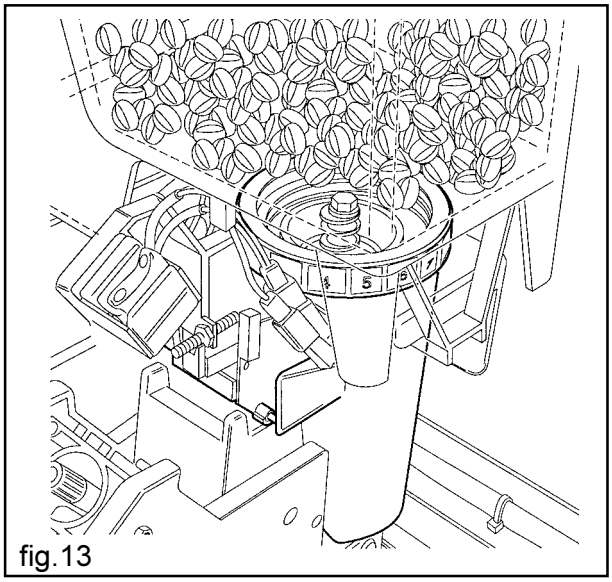
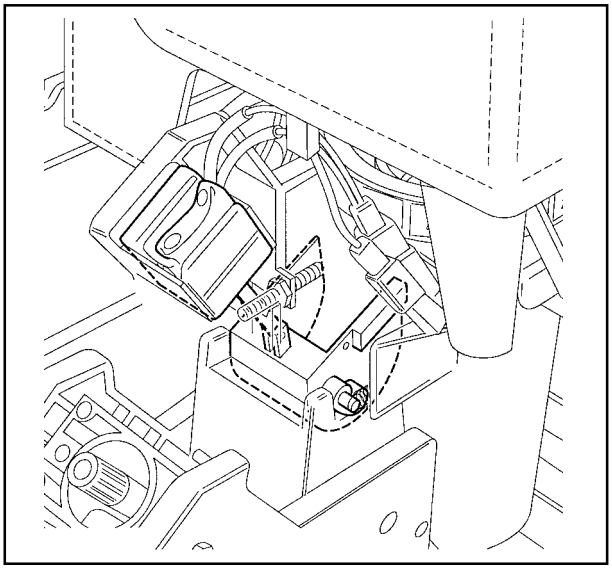


fig.13

- viene attivato l'elettromagnete del dosatore, provocando l'apertura del portello e la conseguente caduta del caffè nel bicchiere di infusione (fig. 14).



- si attiva il motoriduttore rotazione gruppo che lo porta in posizione di erogazione e contemporaneamente comprimere la pastiglia di caffè(fig. 15).

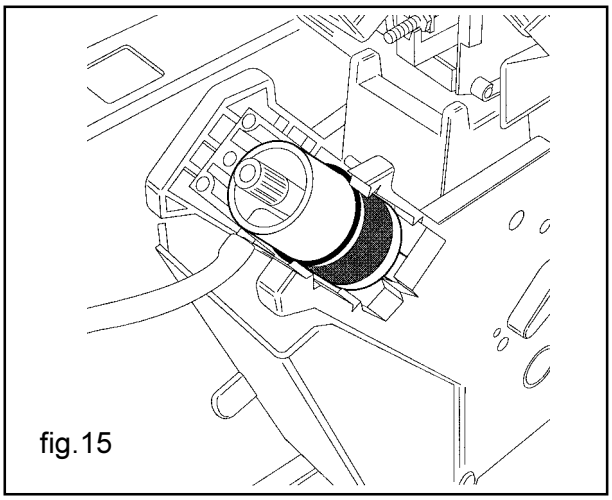


fig.15

- si attiva la pompa che eroga la quantità di acqua programmata, e controllata dall'apposito dispositivo elettronico (contatore volumetrico), pescando dalla caldaia caffè (fig. 16).

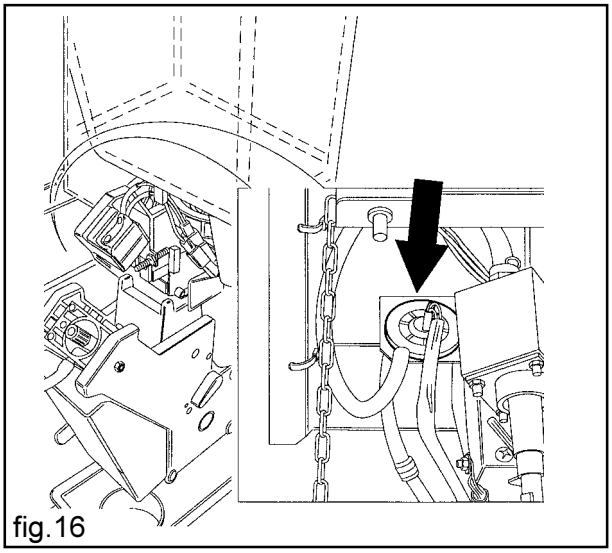


fig.16

- viene attivato nuovamente il motoriduttore gruppo caffè che si riporta in posizione di riposo; durante questo movimento viene anche espulsa la pastiglia di caffè sfruttato (fig. 17).

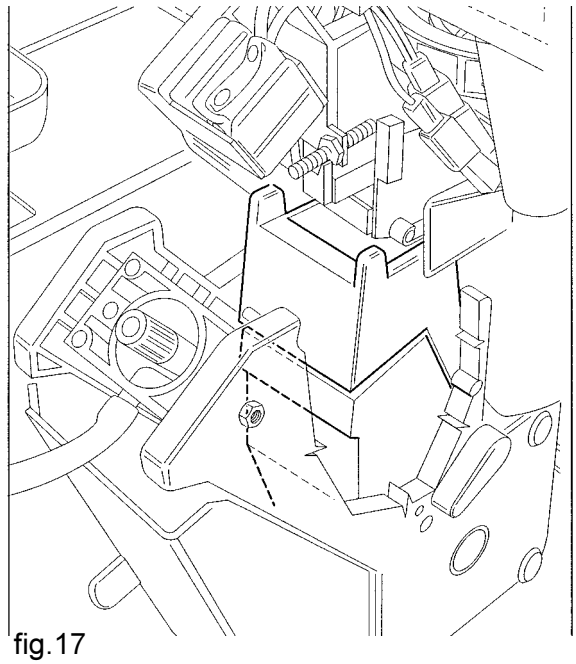


fig.17

La sequenza di attivazione del macinino e del dosatore caffè può avvenire in ordine inverso a quanto descritto in base al tipo di programma impostato (vedere menù di programmazione).

4 - MOVIMENTAZIONE DEL DISTRIBUTORE AUTOMATICO

4.1 Movimentazione e trasporto

(fig. 18)

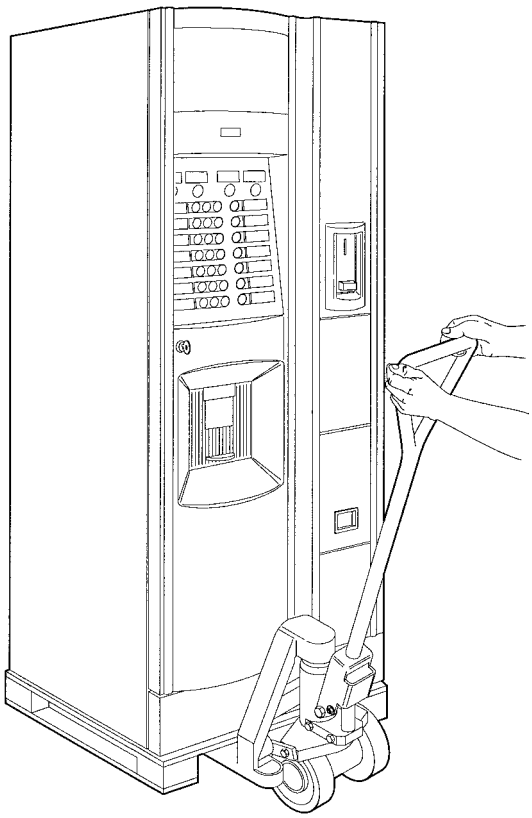


fig.18

Il trasporto del distributore deve essere effettuato da personale competente.

Il distributore è fornito su pallet; per lo spostamento utilizzare un carrello e movimentarlo a velocità ridotta al fine d'evitare ribaltamenti o pericolosi ondeggiamenti.

☞ Importante

Evitare di :

- sollevare il distributore con funi o presse
- trascinare il distributore
- rovesciare o coricare il distributore per il trasporto
- dare scossoni al distributore

Evitare che il distributore:

- subisca urti
- sia sovraccaricato da altri colli
- sia esposto alla pioggia, al gelo o fonti di calore
- sia giacente in luoghi umidi

4.2 Stoccaggio

Per eventuale stoccaggio, evitare di sovrapporre più macchine, mantenerle in posizione verticale, in ambienti asciutti con temperature non inferiori a 1°C.

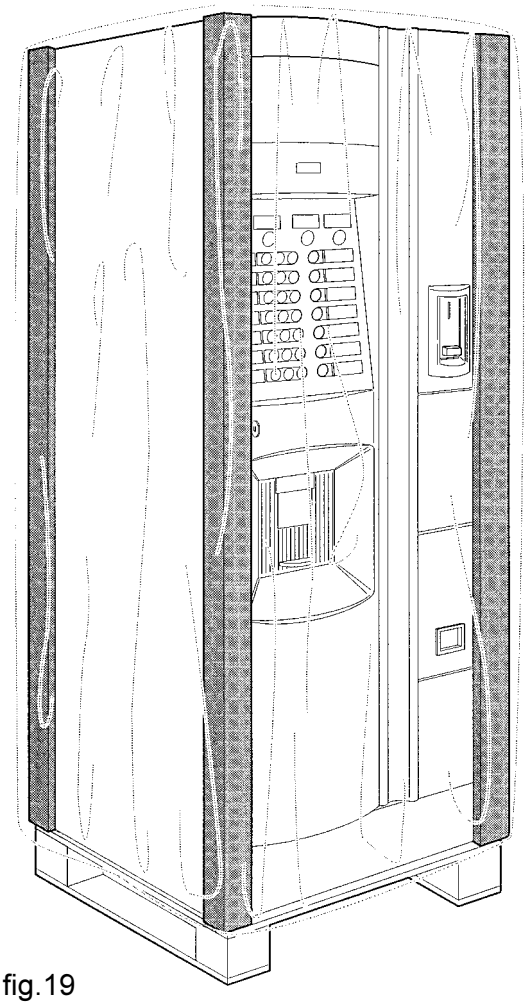


fig.19

4.3 Imballaggio

Il distributore è protetto da angolari in polistirolo e da una pellicola trasparente in polipropilene (fig. 19).
Il distributore automatico verrà consegnato imballato, assicurando allo stesso tempo una protezione meccanica e una protezione contro l'aggressione dell'ambiente esterno.

Sull'imballo sono applicate delle etichette indicanti:

- manovrare con cura
- non capovolgere
- proteggere dalla pioggia
- non sovrapporre
- proteggere da fonti di calore
- non resistente agli urti
- tipo di distributore e numero di matricola

4.4 Ricevimento

All'atto del ricevimento del distributore automatico occorre controllare che lo stesso non abbia subito danni durante il trasporto. Se si dovessero notare danni di qualsiasi natura si faccia immediatamente reclamo al trasportatore.

☞ Importante

Alla fine del trasporto l'imballo deve risultare integro, vale a dire non deve:

- presentare ammaccature, segni di urti, deformazioni o rotture dell'involucro contenitore
- presentare zone bagnate o segni che possano condurre a supporre che l'involucro sia stato esposto alla pioggia, al gelo o al calore
- presentare segni di manomissione

4.5 Disimballaggio

- Liberare il distributore dal suo imballo, tagliando il film protettivo in cui è avvolto, lungo uno degli angolari di protezione (fig. 20).

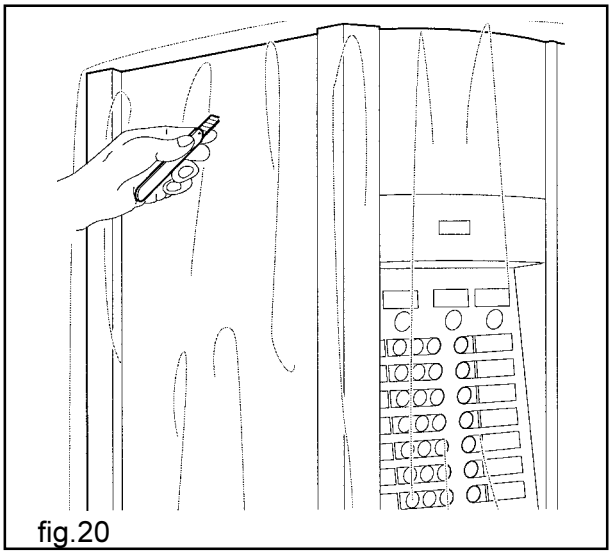


fig.20

Sganciare il distributore dal pallet per il trasporto, svitando le viti che bloccano il distributore al pallet stesso (fig. 21).

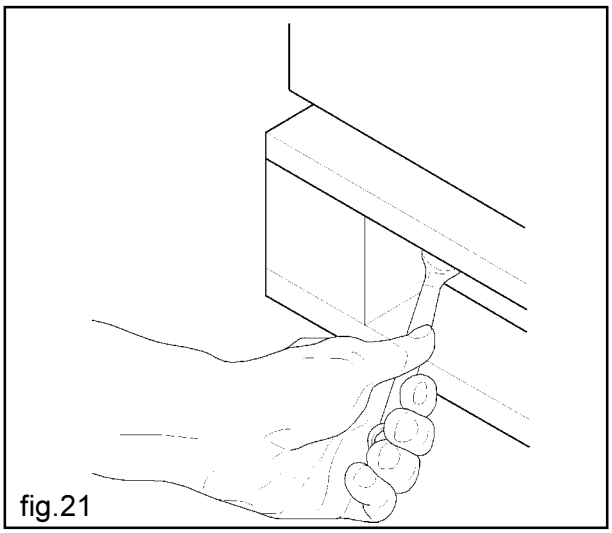


fig.21

- togliere la chiave dal vano erogazione (fig. 22)

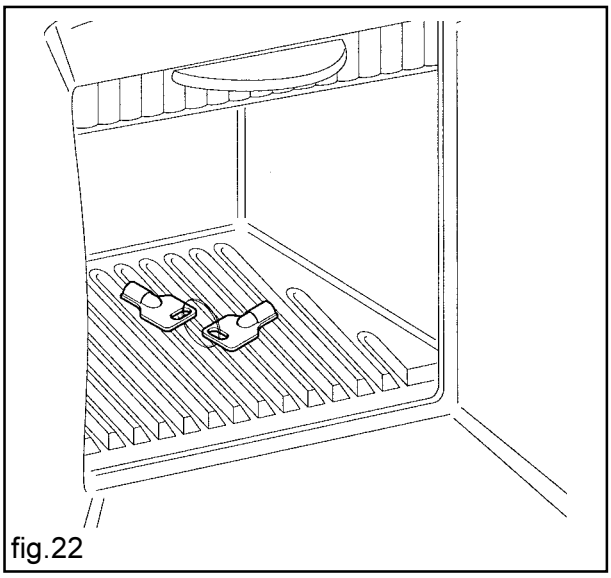


fig.22

Aprire la porta del distributore e togliere il nastro adesivo dai componenti di seguito elencati:

- colonna bicchieri (esempio in fig. 23)
- cassa monete
- gruppo caffè, scivolo caffè
- contrappeso della colonna palette
- contenitori prodotti
- galleggiante pieno fondi liquidi
- fascia battiscopa
- secchio fondi liquidi

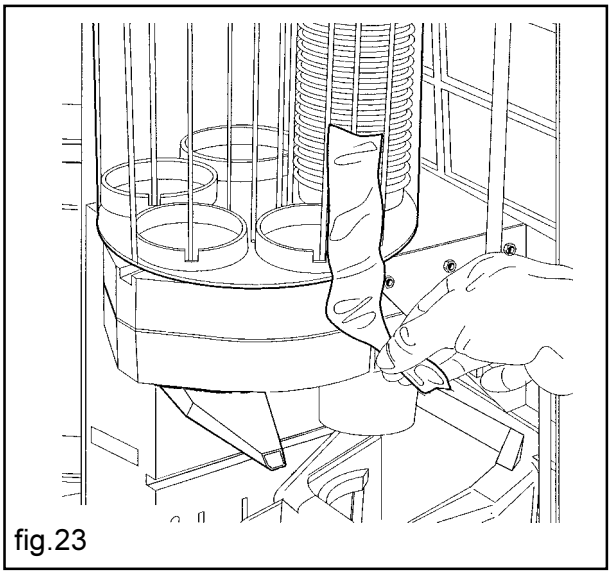


fig.23

- togliere il polistirolo che blocca i contenitori prodotti (fig. 24)

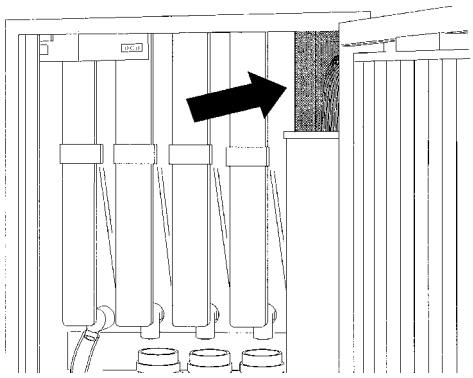


fig.24

⚠ Pericolo

I materiali di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di persone estranee, perché potenziali fonti di pericolo. Per lo smaltimento affidarsi ad aziende abilitate.

5 - NORME PER LA SICUREZZA

- Prima di utilizzare il distributore automatico, leggere attentamente in tutte le sue parti, il presente manuale.

- Le operazioni di installazione e manutenzione, devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato.

- Un operatore non deve per alcun motivo accedere a quelle parti del distributore automatico le cui protezioni sono bloccate da mezzi che richiedano un utensile per essere liberati.

- La conoscenza ed il rispetto assoluto, dal punto di vista tecnico delle avvertenze di sicurezza e degli avvisi di pericolo contenuti in questo manuale, costituiscono il presupposto per l'esecuzione, in condizione di minimo rischio, dell'installazione, messa in esercizio, manutenzione della macchina.

Staccare sempre il CAVO DI ALIMENTAZIONE prima di interventi di manutenzione o di pulizia.

Non intervenire assolutamente sulla macchina e non rimuovere alcuna protezione prima dell'avvenuto raffreddamento delle parti calde!

- Solo mediante l'utilizzo di ricambi originali è garantita l'affidabilità funzionale e l'efficienza delle prestazioni del distributore automatico.

- Il distributore automatico non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature che non scendo no mai sotto l'1°C e non può essere installato in locali dove vengano utilizzati getti di acqua per la pulizia (es. grandi cucine...).

- Per garantire un funzionamento regolare, mantenere sempre il distributore automatico in perfette condizioni di pulizia.

- SAECO International Group declina ogni responsabilità per danni causati a persone o cose in conseguenza a :

• installazione non corretta
• alimentazione elettrica e/o idrica non appropriata
• pulizia e manutenzione non adeguate
• modifiche non autorizzate
• uso improprio del distributore
• ricambi non originali

- Verificare inoltre il rispetto di ulteriori eventuali norme nazionali o locali.

6 - INSTALLAZIONE

6.1 Posizionamento

Il distributore non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature che non scendano mai sotto 1°C; inoltre non può essere installato in locali dove siano utilizzati getti di acqua per la pulizia e in luoghi con pericoli di esplosione o incendi.

- Se posizionato vicino ad una parete, lo schienale deve avere una distanza minima di 5 cm. dalla stessa (fig. 25), che permette la regolare ventilazione. In nessun caso coprire il distributore con panni o similari.

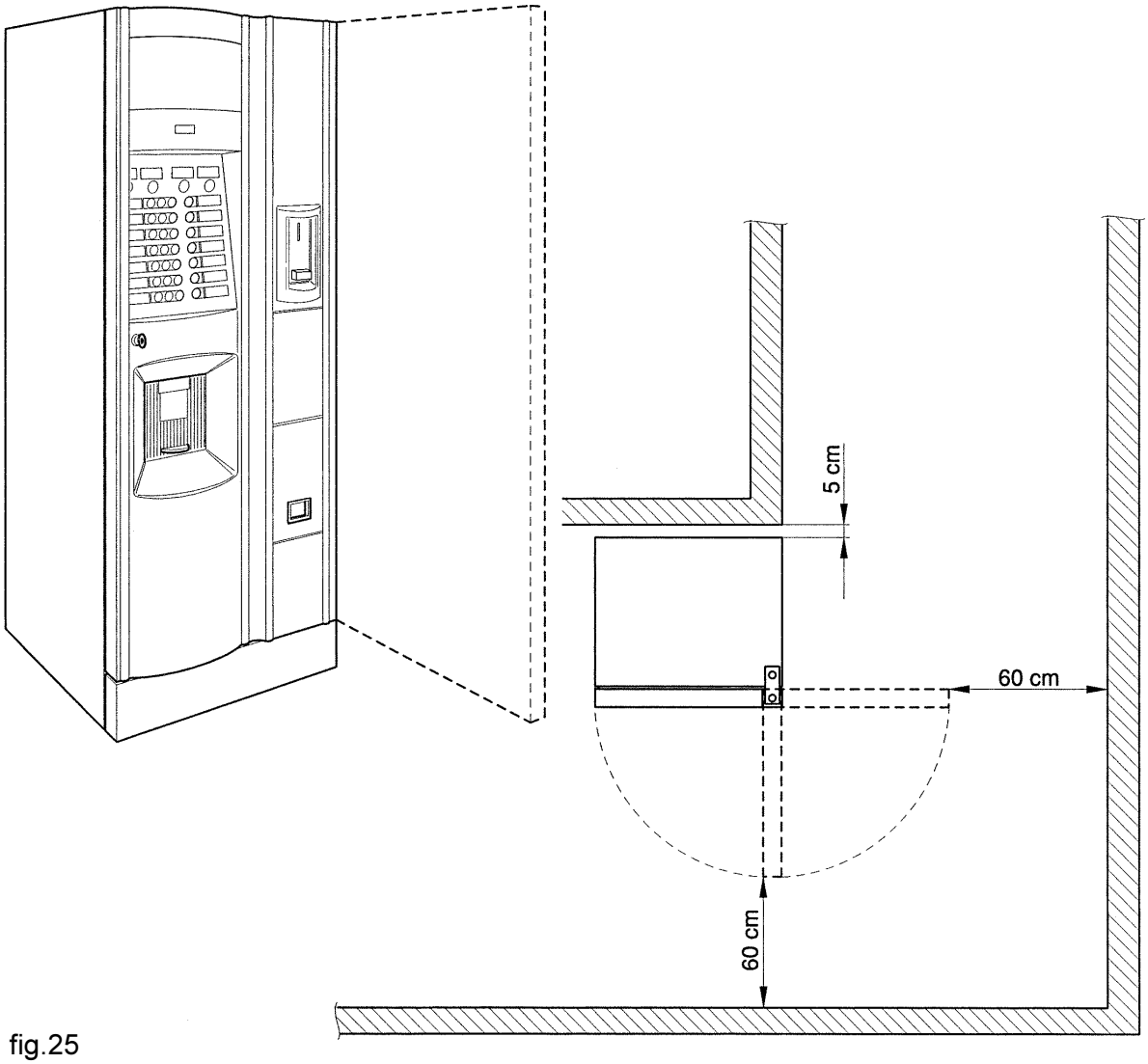


fig.25

- Posizionare il distributore, curandone il livellamento mediante i piedini regolabili già montati sul mobile (fig. 26). Assicurarsi che il distributore non abbia un'inclinazione superiore ai 2°.

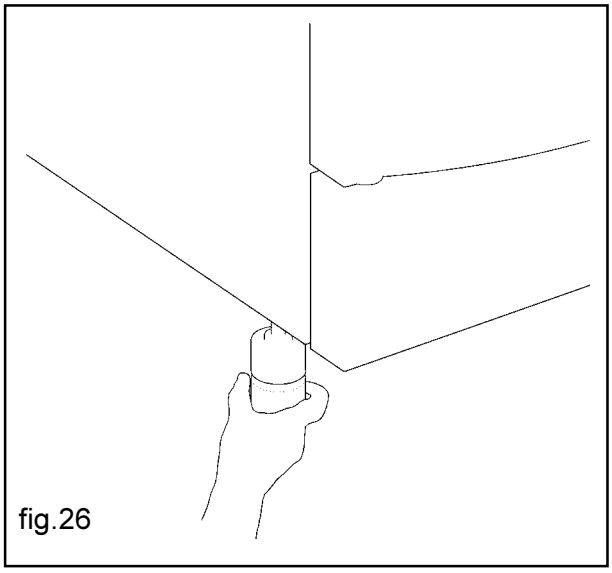


fig.26

SAECO International Group declina ogni responsabilità per inconvenienti dovuti all'inosservanza delle norme di installazione.
Se l'installazione avviene in corridoi di evacuazione di sicurezza assicurarsi che con il distributore a porta aperta rimanga comunque spazio sufficiente al passaggio (fig. 25).
Per evitare che il pavimento si sporchi, causa cadute accidentali di prodotti, utilizzare, se necessario, sotto il distributore, una protezione sufficientemente larga a coprire il raggio d'azione del distributore automatico.

6.2 Allacciamento a rete idrica

Prima di procedere all'allacciamento del distributore alla rete dell'acqua, verificare che questa sia:

- potabile (eventualmente attraverso una certificazione di un laboratorio di analisi)

- abbia una pressione compresa tra 0,5 bar e 6,5 bar (in caso contrario utilizzare una pompa o un riduttore di pressione, a seconda del caso)

- installare, se non fosse presente, un rubinetto in posizione accessibile per separare l'apparecchio dalla rete qualora se ne presentasse la necessità (fig. 27).

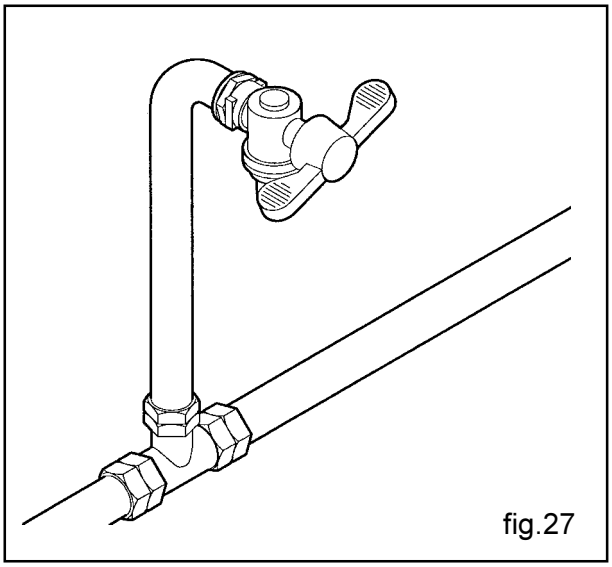


fig.27

- far fuoriuscire dell'acqua dal rubinetto per eliminare eventuali tracce di impurità e tracce di sporco (fig. 28).

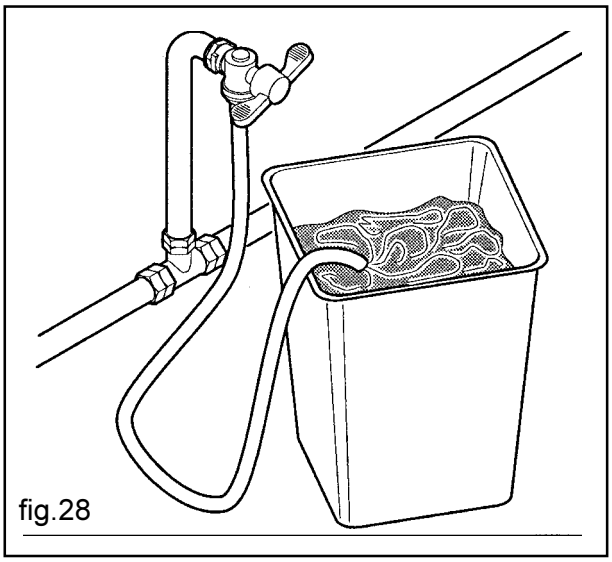


fig.28

- collegare il rubinetto al distributore, utilizzando per lo scopo del tubo rigido di rame o nylon, comunque idoneo per alimenti ed adatto a sopportare la pressione di rete. Nel caso si utilizzi del tubo flessibile è necessario montare al suo interno la bussola di rinforzo data in corredo (fig. 29)

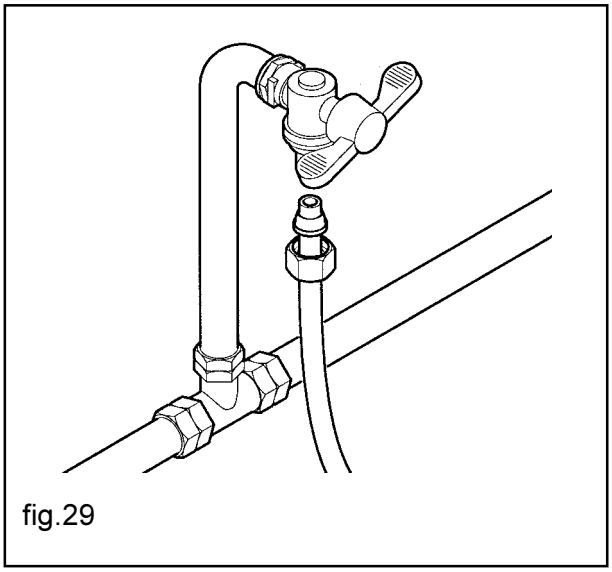


fig.29

- L'attacco previsto è un 3/8 gas (fig. 30).

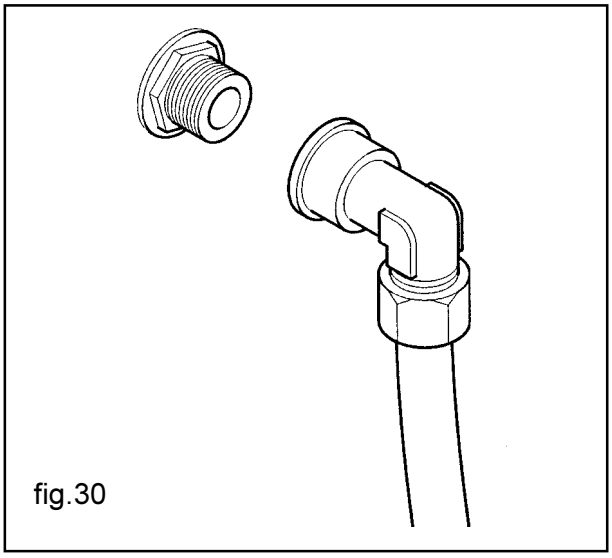


fig.30

6.3 Collegamento a rete elettrica

Il distributore è predisposto per funzionare con tensione monofase 230Volt ed è protetto con fusibili da 10A e 16A.

Si consiglia di controllare che:
- la tensione di rete di 230 V non abbia una variazione maggiore del ± 6%
- la linea di alimentazione sia adatta a sopportare il carico del distributore automatico
- utilizzare un sistema di protezione differenziale

L'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra in ottemperanza alle vigenti norme.

Verificare in tal senso il collegamento del filo di terra dell'impianto affinché sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza elettrica.

Se necessario richiedere l'intervento di personale prefessionalmente qualificato per la verifica dell'impianto.

- Il distributore è dotato di cavo di alimentazione H05VV-F 3x1, 5mm^2, con spina SCHUCO (fig. 31)

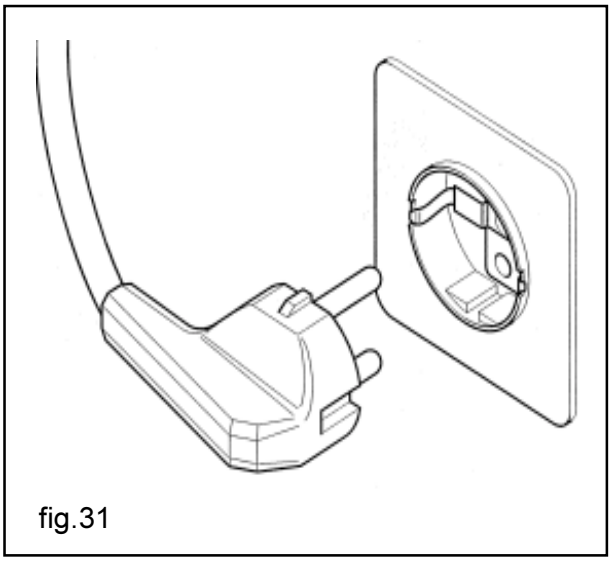


fig.31

- Le prese non compatibili con la spina del l'apparecchio devono essere sostituite.

- E' vietato l'uso di prolunghe, adattatori e/o prese multiple (fig. 32).

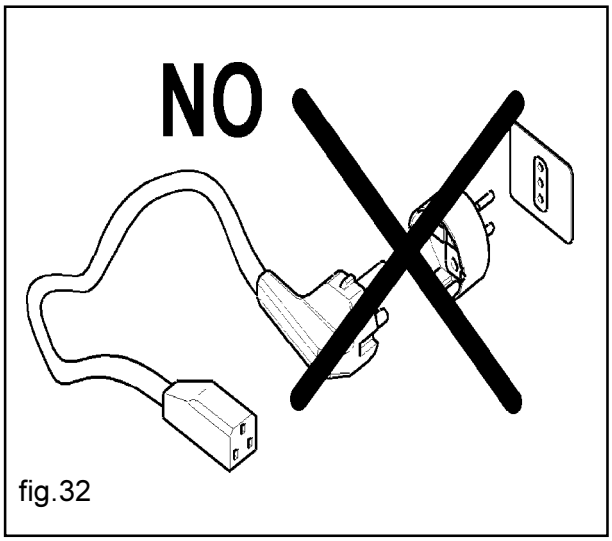


fig.32

SAECO International Group declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza della suddetta norma.

6.4 Messa in servizio

Il distributore è dotato di interruttore di sicurezza (fig. 33) che toglie tensione a tutti gli utilizzatori, ogni qualvolta viene aperta la porta (vedi schema elettrico).
In caso di necessità, quindi, aprire la porta o scollegare la spina dalla presa dell'impianto.

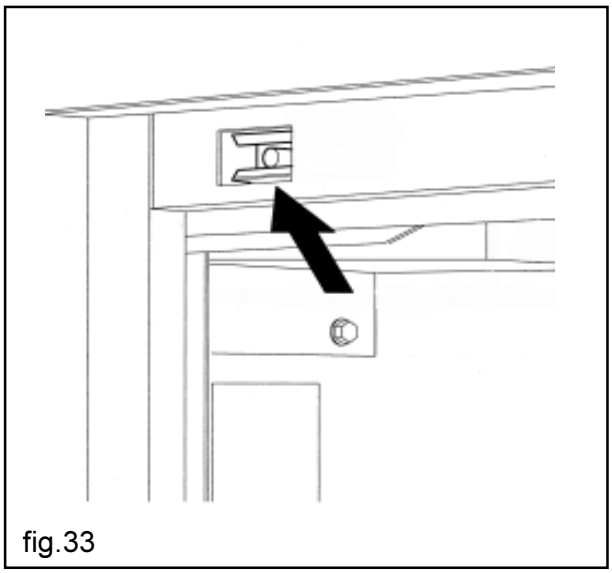


fig.33

⚠ Pericolo

In fase di installazione del distributore, accertarsi, prima di dare tensione, d'aver collegato idraulicamente la stessa alla rete idrica e d'aver aperto il rubinetto dell'acqua.

⚠ Pericolo

Restano sotto tensione, la presa del cavo di alimentazione (rif.1, fig. 34) e la presa di servizio all'interno del distributore automatico (rif.1, fig. 35).

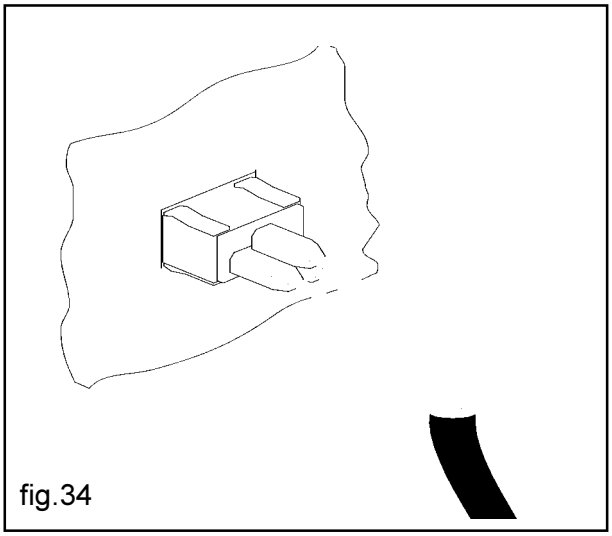


fig.34

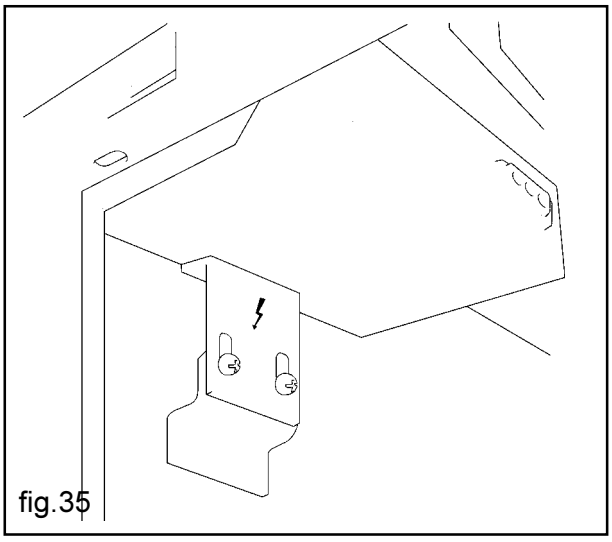


fig.35

- Per alcune operazioni è però necessario operare con porta aperta, ma distributore attivo.

E' possibile per il personale tecnico competente, operare in questo modo, inserendo la speciale chiavetta in plastica, data in dotazione nel corredo del distributore automatico, nell'interruttore porta, ruotandola di 90° (fig. 36).

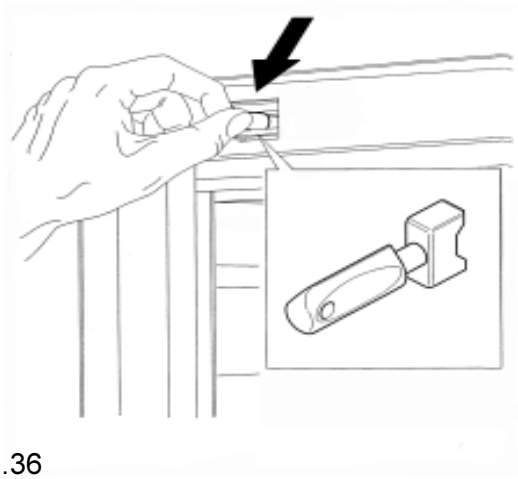


fig.36

⚠ Pericolo

L'apertura e l'eventuale attivazione a porta aperta del distributore (se non per ragioni di pulizia),devono essere affidate esclusivamente a personale autorizzato e tecnicamente preparato. Non lasciare incustodito il distributore aperto.

Affidare la chiavetta solo a personale competente.
Ad ogni accensione del distributore avviene un ciclo di diagnosi per verificare la corretta posizione delle parti in movimento e la presenza dell'acqua e di alcuni prodotti.

6.5 Installazione

6.5.1 Lavaggio resine decalcificatore

Prima di riempire il circuito idraulico del distributore, è consigliabile effettuare il lavaggio delle resine del decalcificatore (se previsto) operando come segue:
- inserire il tubo del rubinetto inferiore in un recipiente adatto all'uso
- aprire il rubinetto (fig. 37)

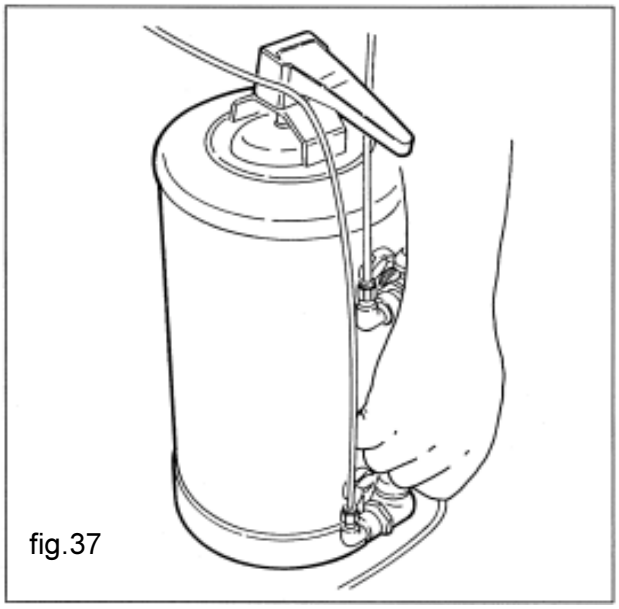


fig.37

- inserire la chiavetta nell'interruttore porta (fig.38)

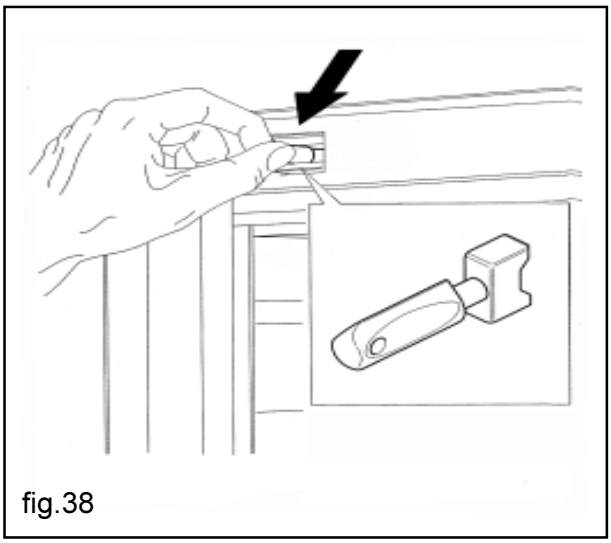


fig.38

- lasciare fuoriuscire dell'acqua fino a che questa non si presenti limpida (fig. 39)

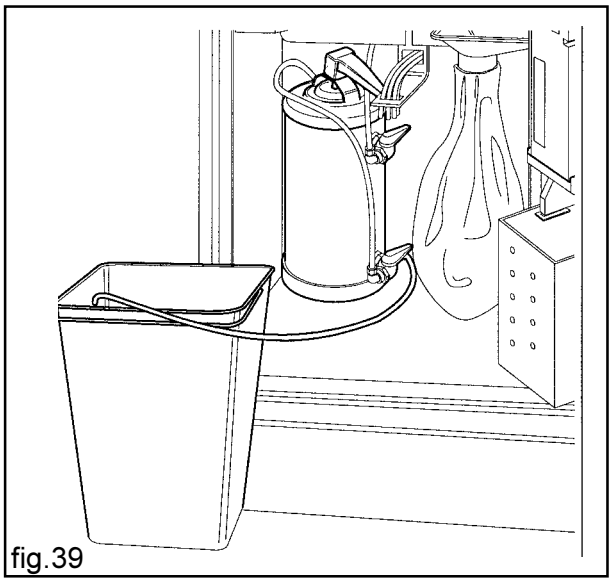


fig.39

- disinserire la chiavetta e chiudere il rubinetto

6.5.2 Riempimento circuito idraulico

☞ Importante

Prima di procedere con l'installazione:

1. *Caricare del caffè in grani nell'apposito contenitore; questa operazione si rende necessaria perché la macchina esegue in automatico delle erogazioni caffè allo scopo di riempire la caldaia.*
2. *Caricare almeno la colonna centrale del cestello bicchieri.*

L'apparecchio, dopo la fase di DIAGNOSI, provvede in maniera totalmente automatica al riempimento del circuito idraulico della vaschetta con galleggiante, e della caldaia per il gruppo caffè. Durante questa fase le resistenze riscaldanti delle caldaie sono tenute automaticamente disattivate. Se l'apperecchio riconosce che le caldaie sono già cariche, allora passa automaticamente alla fase successiva che è quella di RISCALDAMENTO.
La sequenza delle operazioni sarà:

- inserire l'apposita chiavetta nell'interruttore porta
- all'accensione della macchina, inizia il riempimento automatico della vaschetta con galleggiante, mentre la macchina effettua la fase di diagnosi automatica.

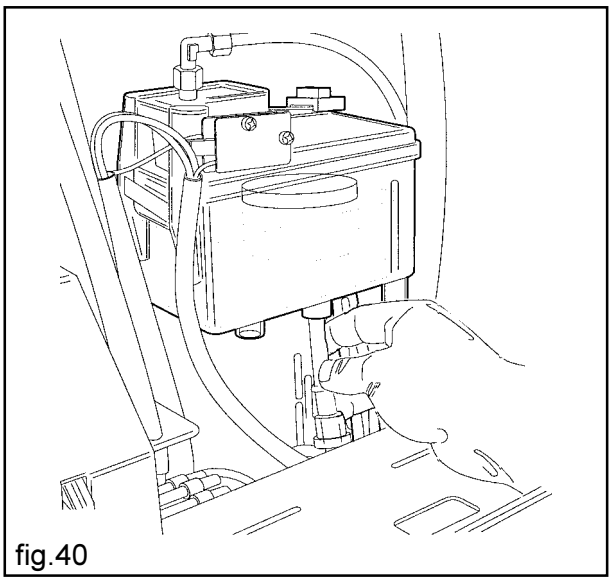


fig.40

Si consiglia di comprimere qualche volta il tubo che collega la caldaia alla vaschetta acqua, al fine di eliminare le bolle d'aria che vi si potrebbero formare (fig. 40)

Durante la diagnosi, partono sequenzialmente:

- il gruppo caffè , per eseguire un corretto posizionamento di partenza.

- parte il cestello bicchieri per eseguire il caricamento della prima colonna di bicchieri nel dispositivo di sgancio.

- si attivano in automatico 2 erogazioni complete di caffè molto lungo allo scopo di riempire la caldaia del gruppo caffè.

- raggiunto il riempimento del circuito idraulico si attivano automaticamente le resistenze riscaldanti delle caldaie.

⚠

IMPORTANTE: Raggiunto il riempimento delle caldaie, effettuare dei lavaggi dei mixer per rimuovere eventuali residui nei circuiti idraulici. NB: per attivare le erogazioni di prova o i lavaggi, vedere l'uso della pulsantiera in modalità "Servizio" (fig. 41).

fig.41

- Effettuate queste operazioni, attendere all'incirca dieci minuti affinchè vengano raggiunte le temperature di esercizio.

6.5.3 Lavaggio parti a contatto con alimenti

A distributore acceso effettuare dei lavaggi dei miscelatori premendo i pulsanti secondo quanto riportato alle funzioni di servizio al fine di eliminare ogni possibile residuo di sporco dalla caldaia caffè e caldaia solubili.

- lavarsi accuratamente le mani.

- preparare una soluzione disinfettante antibatterica a base di cloro (prodotti reperibili presso negozi farmaceutici) seguendo le concentrazioni riportate sul prodotto stesso.

- rimuovere tutti i contenitori prodotti dal distributore (fig. 42).

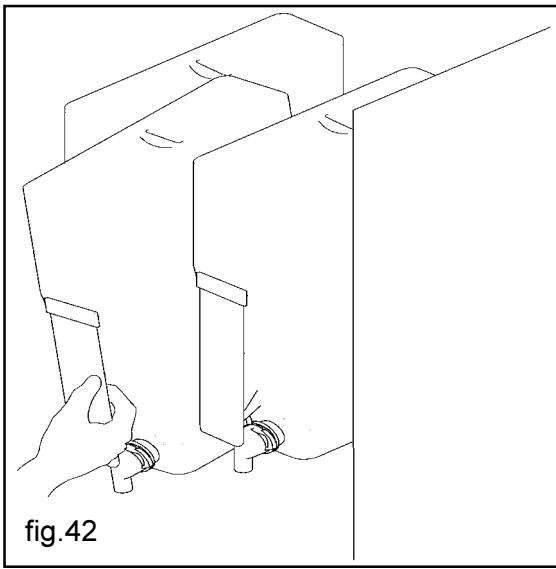


fig.42

- rimuovere dagli stessi i coperchi e gli scivoli prodotti (fig. 43). Immergere tutto nella soluzione precedentemente preparata.

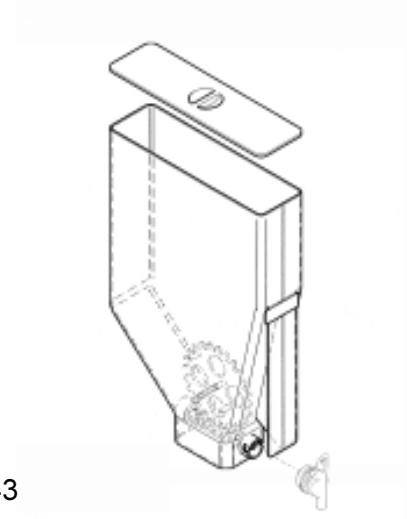


fig.43

- rimuovere tutti i convogliatori polveri, imbuti acqua, camere e ventole di frullatura, tubi al silicone ed immergere anche questi particolari nella soluzione preparata (fig. 44).

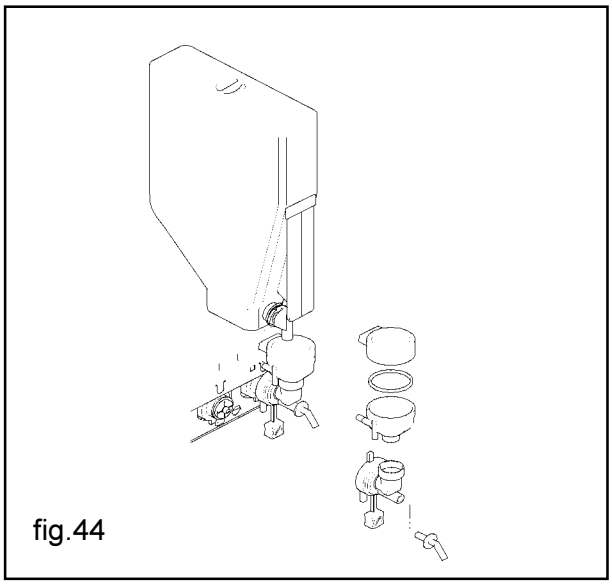


fig.44

- con un panno imbevuto della soluzione pulire anche le basi dei frullatori (fig. 45)

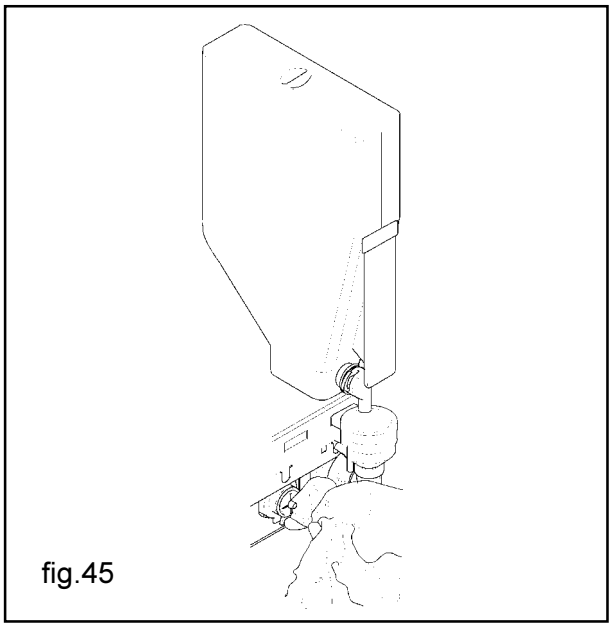


fig.45

- i particolari vanno lasciati immersi nella soluzione secondo il tempo riportato sulla con fezione stessa

- recuperare tutti i particolari, risciacquarli abbondantemente, asciugarli perfettamente e procedere al rimontaggio nel distributore.

⚠ Pericolo

Per maggiore sicurezza, dopo aver rimontato le parti, effettuare dei lavaggi automatici per eliminare eventuali residui.

6.6 Caricamentoprodotti

6.6.1 Caricamento contenitori

- il caricamento dei contenitori dei prodotti è eseguibile senza estrarre gli stessi dalle proprie sedi; tuttavia, se fosse necessario estrarre i contenitori, assicurarsi di chiudere la serranda scorrevole prevista sulla bocchetta di fuoriuscita del prodotto (fig. 46).
  In particolare, per il caffè in grani, è necessario chiudere la serranda di chiusura della tramoggia prima di sfilare il contenitore.

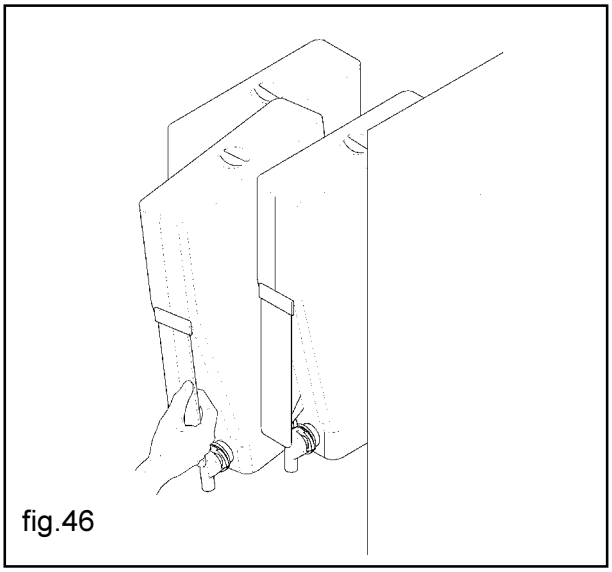


fig.46

NB: e' anche possibile effettuare il caricamento dei contenitori senza estrarli dai supporti.

- sollevare il coperchio di ciascun contenitore ed inserirvi il prodotto (fig. 47)

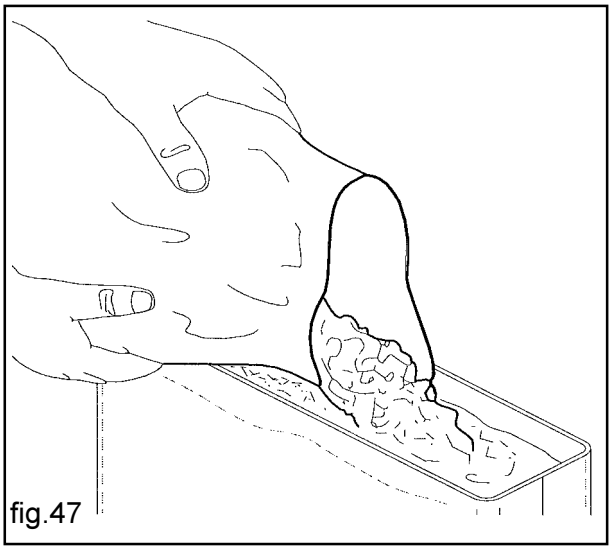


fig.47

- fare attenzione che non vi siano grumi, evitando di comprimere il prodotto e di utilizzarne una quantità eccessiva al fine di evitare l'invecchiamento. Si consiglia di riempire i contenitori della quantità di prodotto necessaria al consumo previsto fra due ricariche successive.(fig. 48).

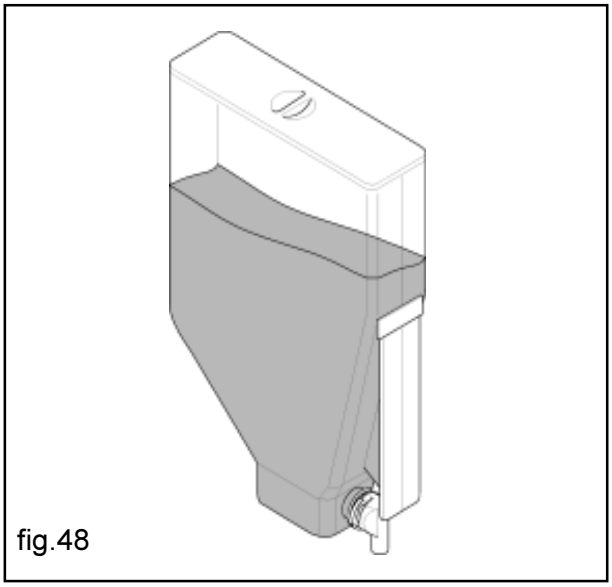


fig.48

Controllare le capacità di ciascun contenitore alla sezione CARATTERISTICHE TECNICHE.

6.6.2 Inserimento targhette

- Le targhette indicanti le selezioni andranno inserite nelle apposite feritoie secondo l'ordine indicato (vedi figura 60).

Eseguire l'operazione come segue:

- sfilare la colonna bicchieri (fig.49)

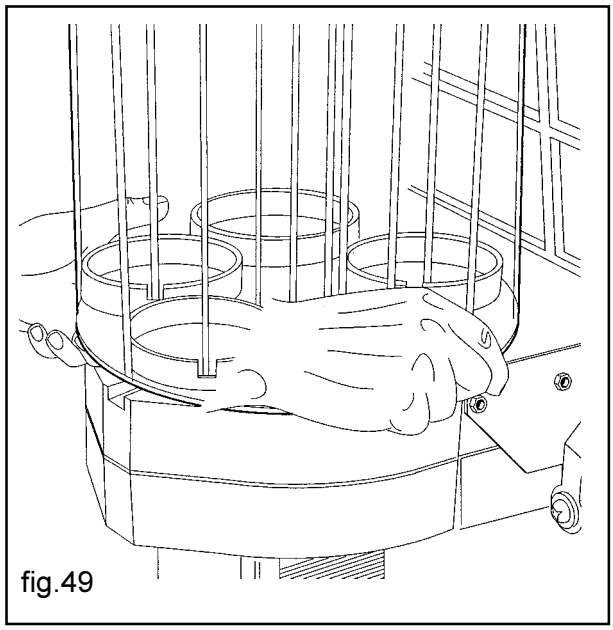


fig.49

- inserire le targhette nell'ordine e secondo le selezioni utilizzate sul distributore (fig. 50)

- rimontare la colonna bicchieri

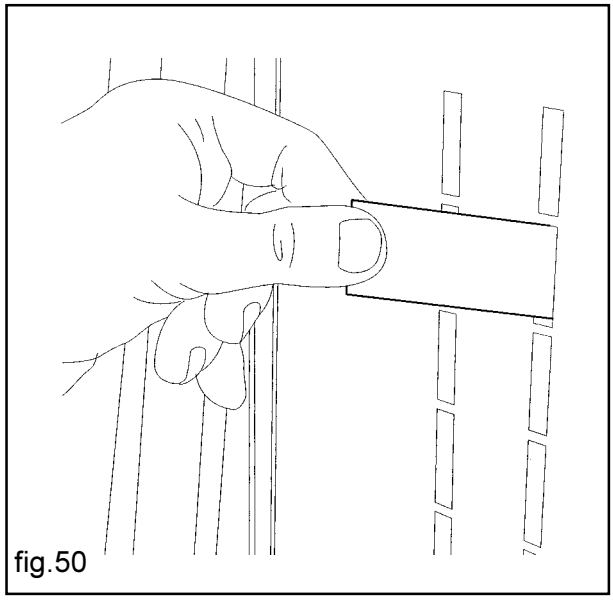


fig.50

6.6.3 Caricamento bicchieri

Utilizzare solo bicchieri realizzati per la distribuzione automatica, con diametro da 70-71 mm, evitando di comprimerli tra loro durante il caricamento.

IMPORTANTE: NON CERCARE DI RUOTARE MANUALMENTE LA COLONNA.

In fase di installazione con distributore bicchieri completamente vuoto, operare come segue:

- prima di dare tensione al distributore, caricare una colonna bicchieri, purchè non sia quella relativa al foro di distribuzione (fig. 51)

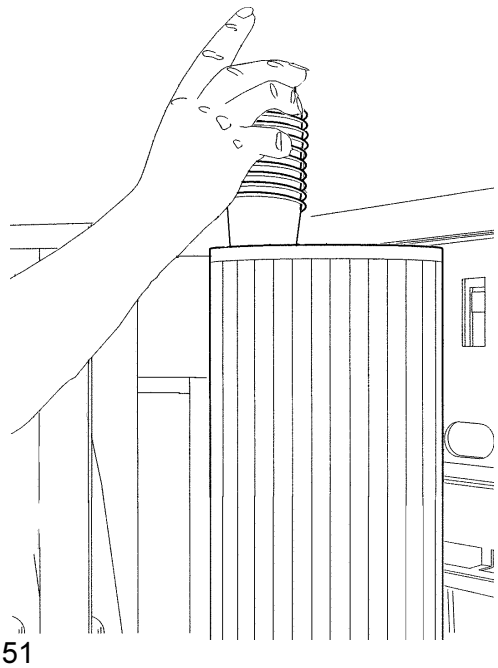


fig.51

- inserire la chiavetta nell'interruttore porta (vedi fig. 36) ed attendere che la colonna si posizioni nel foro di distribuzione

- caricare tutte le altre colonne, in senso antiorario

- rimettere il coperchio alla colonna bicchieri (fig. 52)

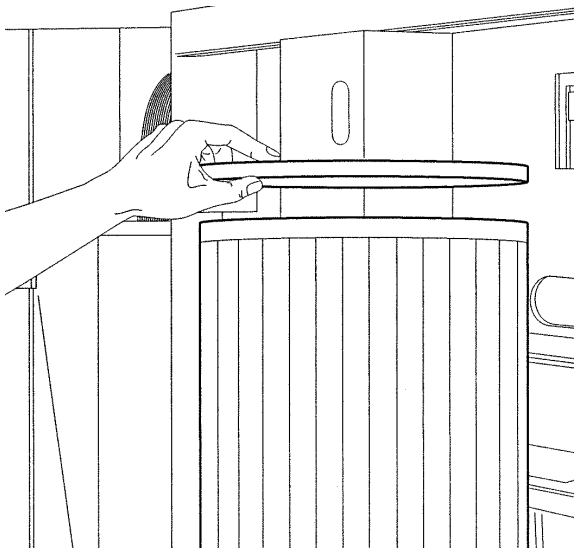


fig.52

6.6.4 Caricamento palette

- Togliere il contrappeso in metallo dal cassetto delle palette(fig. 53)

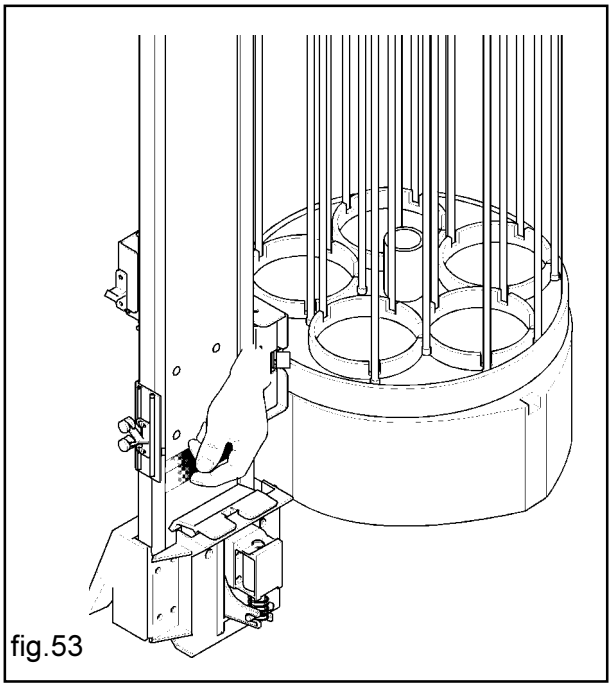


fig.53

- Inserire le palette con la loro fascetta di imballo nella colonna e quando posizionate sul fondo tagliate e sfilare la fascetta (fig. 54)

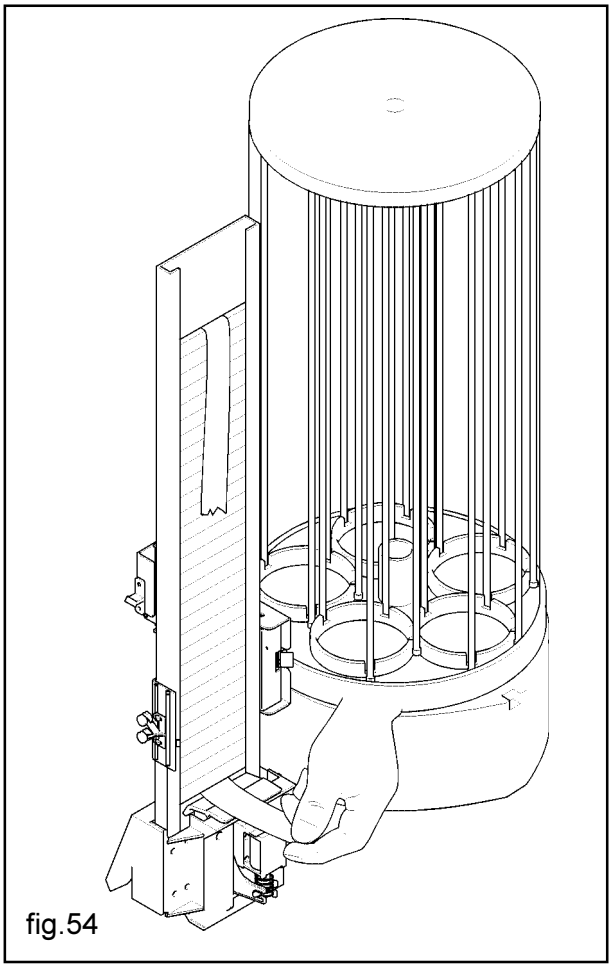


fig.54

- completato il caricamento reinserire il contrppeso in metallo (fig.55)

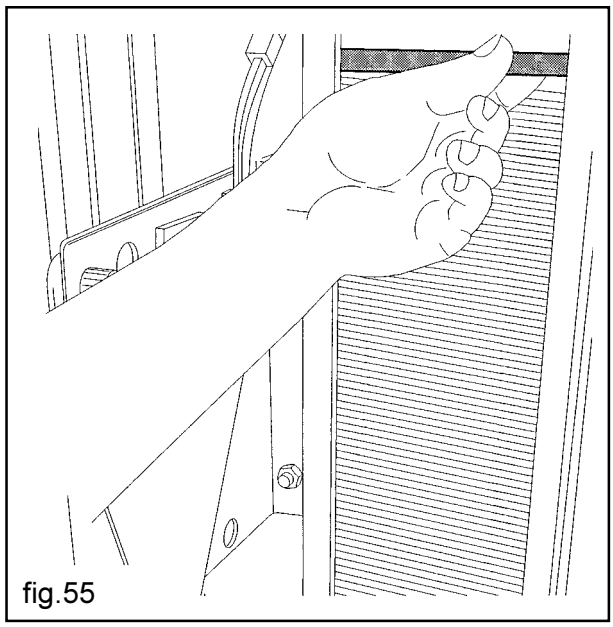


fig.55

- fare attenzione che le palette siano esenti da bave, non siano incurvate e che siano disposte tutte orizzontalmente.

6.6.5 Inserimento sacco fondi

- sfilare lo scivolo fondi caffè dalla sua sede
- applicare la molla blocca-sacchetto sullo scivolo
- inserire il sacchetto in plastica avvolgendolo sullo scivolo e bloccandolo con la molla (fig.56)
- reinserire lo scivolo nella guida

Utilizzare sacchetti corti affinché non tocchino il pavimento del distributore.

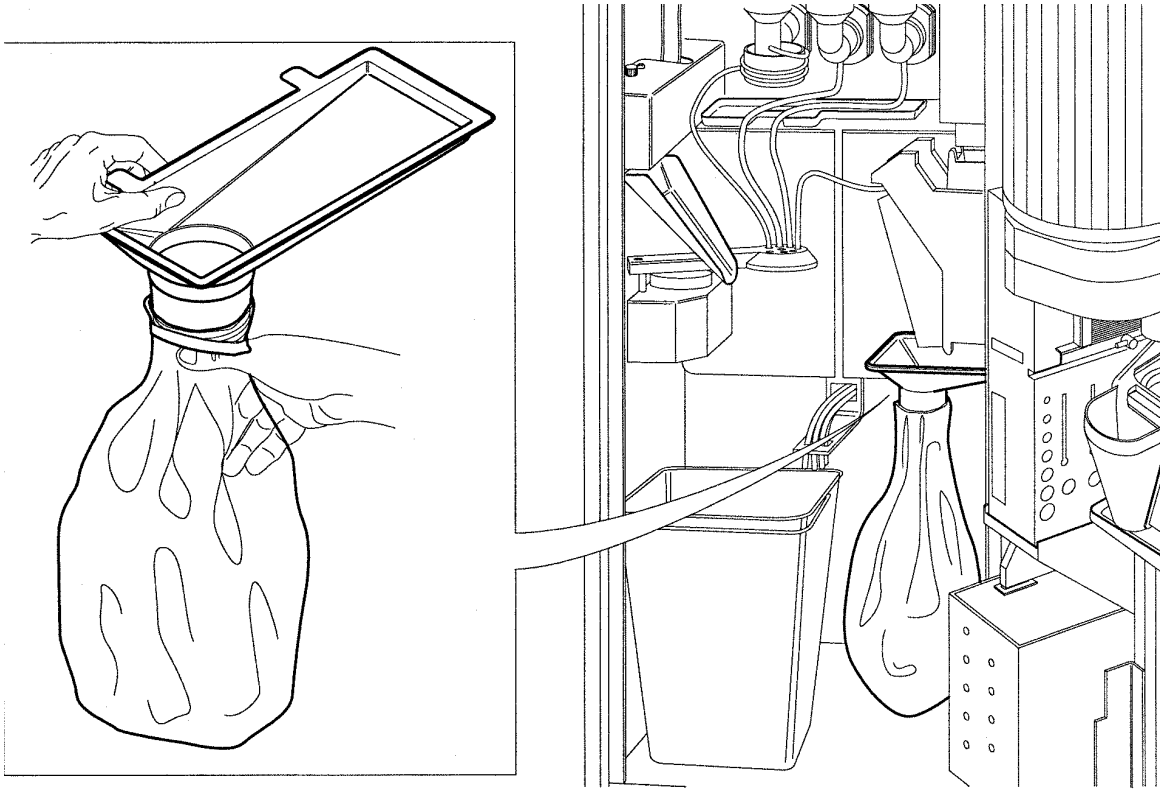


fig.56

6.6.6 Installazione sistemi di pagamento

Il distributore è privo del sistema di pagamento; è responsabilità di chi installa il sistema di pagamento per eventuali danni alla macchina stessa e/o a cose e/o persone dovuti a errata installazione.

- sfilare la staffa di sostegno dalla macchina (fig. 57)

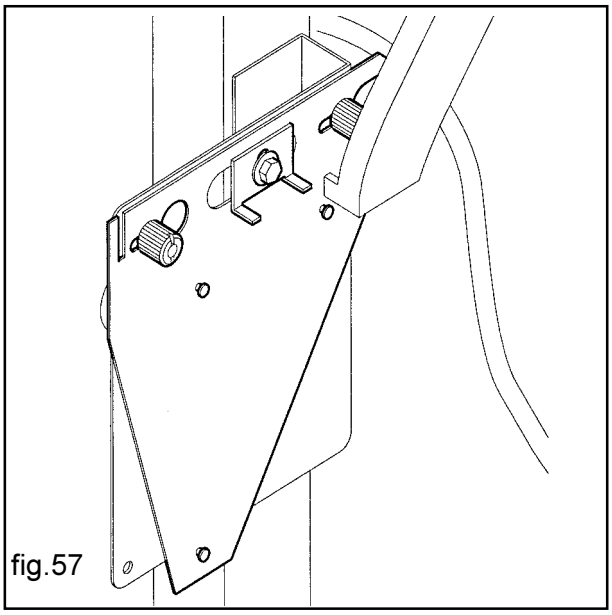


fig.57

- agganciare la gettoniera alla staffa di sostegno(fig.58)
- bloccare la staffa attraverso i due pomoli
- collegare la gettoniera alla scheda C.P.U.

NB: I validatori di monete a 24Vdc e sistemi MDB vanno connessi direttamente sulla scheda CPU, i sistemi seriali Executive sono connessi alla scheda CPU attraverso il cavo interfaccia dato in dotazione.

Validatori di monete a 12Vdc richiedono una opportuna scheda di interfaccia per essere collegati alla scheda CPU.

- Accedere poi alla programmazione per le giuste tarature.

Consultare il capitolo “7 PROGRAMMAZIONE” per verificare l’impostazione dei parametri, coerenti con il sistema usato.

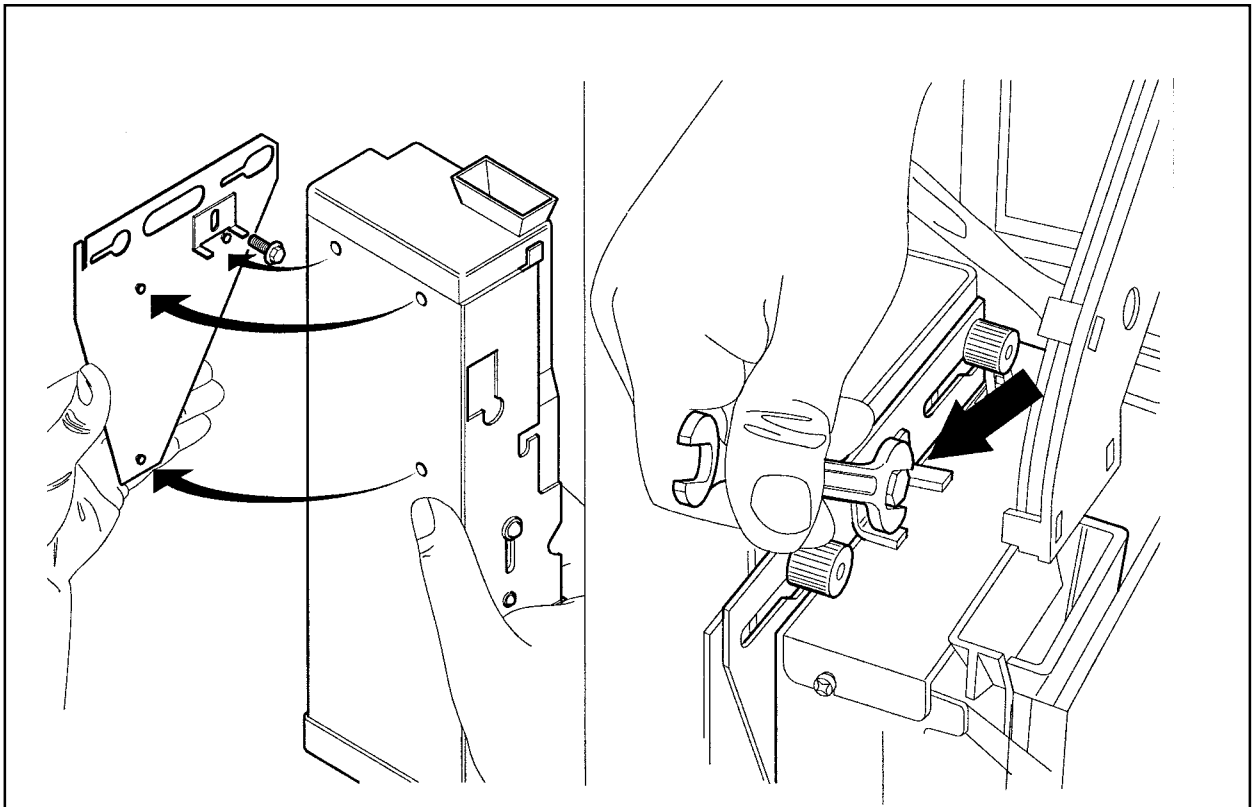


fig.58

7 - PROGRAMMAZIONE

Con le procedure di programmazione descritte in questa sezione è possibile impostare tutti i parametri relativi alla configurazione della macchina, alla taratura delle singole dosi, ai prezzi delle bevande e rilevare tutti i dati statistici di vendita.

Il “dialogo” tra operatore e macchina avviene attraverso il display a cristalli liquidi 16 caratteri e l’utilizzo di parte della tastiera di selezione.

Pulsante programmazione

Alla funzione di programmazione si accede premendo il pulsante 1 posizionato sulla scheda C.P.U. (fig. 59); sul display comparirà la richiesta d’introduzione codice d’accesso, da comporre con l’utilizzo della pulsantiera di macchina.

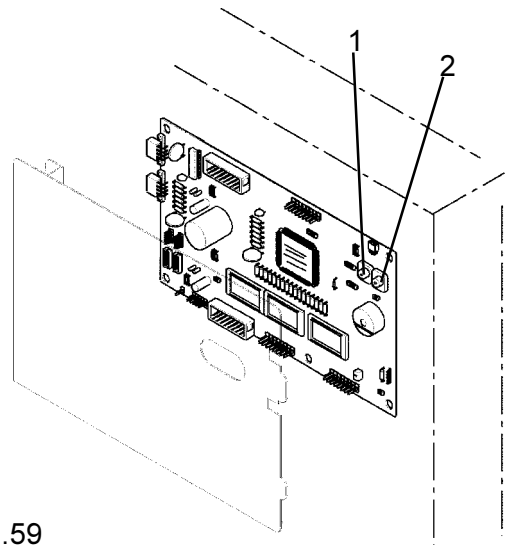


fig.59

- i messaggi del display potranno essere espressi in due lingue diverse a scelta dell’operatore in fase d’installazione.

NB: sono, inoltre, disponibili sette lingue, utilizzando il kit eprom lingue.

I dati di programmazione possono essere di due tipi:

➢ DATI NUMERICI
Rientrano in questi tutti i dati riguardanti le tarature acque, polveri, prezzi, orari e date.

➢ DATI LOGICI
Rientrano in questi, gli stati logici del menù OPZIONI che esprimono lo stato (abilitato o disabilitato) di una particolare funzione.
Per la programmazione vengono utilizzati parte dei tasti della tastiera di selezione (vedere fig. 60) e più precisamente:

• tasto PRESEL: DECAFF./PRG
esce dal sottomenù di programmazione attuale, per tornare al sottomenù di provenienza

• tasto 1 ovvero CAFFE’ CORTO **/ +**
ha la duplice funzione d’incrementare il valore di una cifra selezionata (ad es. un valore di dose), e/o scorrere in avanti l’elenco delle funzioni disponibili nel sottomenù.

• tasto 2 ovvero CAFFE’ LUNGO **/ -**
è il tasto di decremento. Ha la funzione di decrementare il valore di una cifra selezionata.

• tasto 3 ovvero CAFFE’ MACCHIATO / CIFRA
consente di spostare il cursore del display in corrispondenza della cifra che s’intende variare tramite i precedenti tasti + e -.

• tasto 4 ovvero CAPPUCCINO / ENTER (indicato anche come E)
utilizzato per la conferma delle variazioni apportare o per scorrere il menù opzioni.

Concluse le modifiche dei parametri, si esce dalla modalità programmazione premendo nuovamente il pulsante 1 sulla scheda C.P.U. (fig. 59)

TASTIERA (fig. 60)

La tastiera esterna oltre che da menù selezioni viene in parte utilizzata per la programmazione e la manutenzione.
In particolare i tasti e loro significato sono:

Programmazione

a= presel. Decaffeinato PRG

1= caffè corto	+ incremento
2= caffè lungo	- decremento
3= caffè macchiato	cursor cifra/cancella
4= cappuccino	enter conferma

Manutenzione - Modalità "Servizio"

a= presel. decaf.	prova senza bicchiere zucchero e paletta
b= extra latte	prova acqua
c= esclus. bicch.	selezioni prova complete
d= stop zucchero	reset guasti
1= caffè corto	rotazione gruppo caffè
2= caffè lungo	lavaggio mixer ciocc.
3= caffè macchiato	lavaggio mixer the
4=cappucino	lavaggio mixer latte
6= latte macchiato	movimentazione beccucci
7= latte	lettura contacolpi elettronico

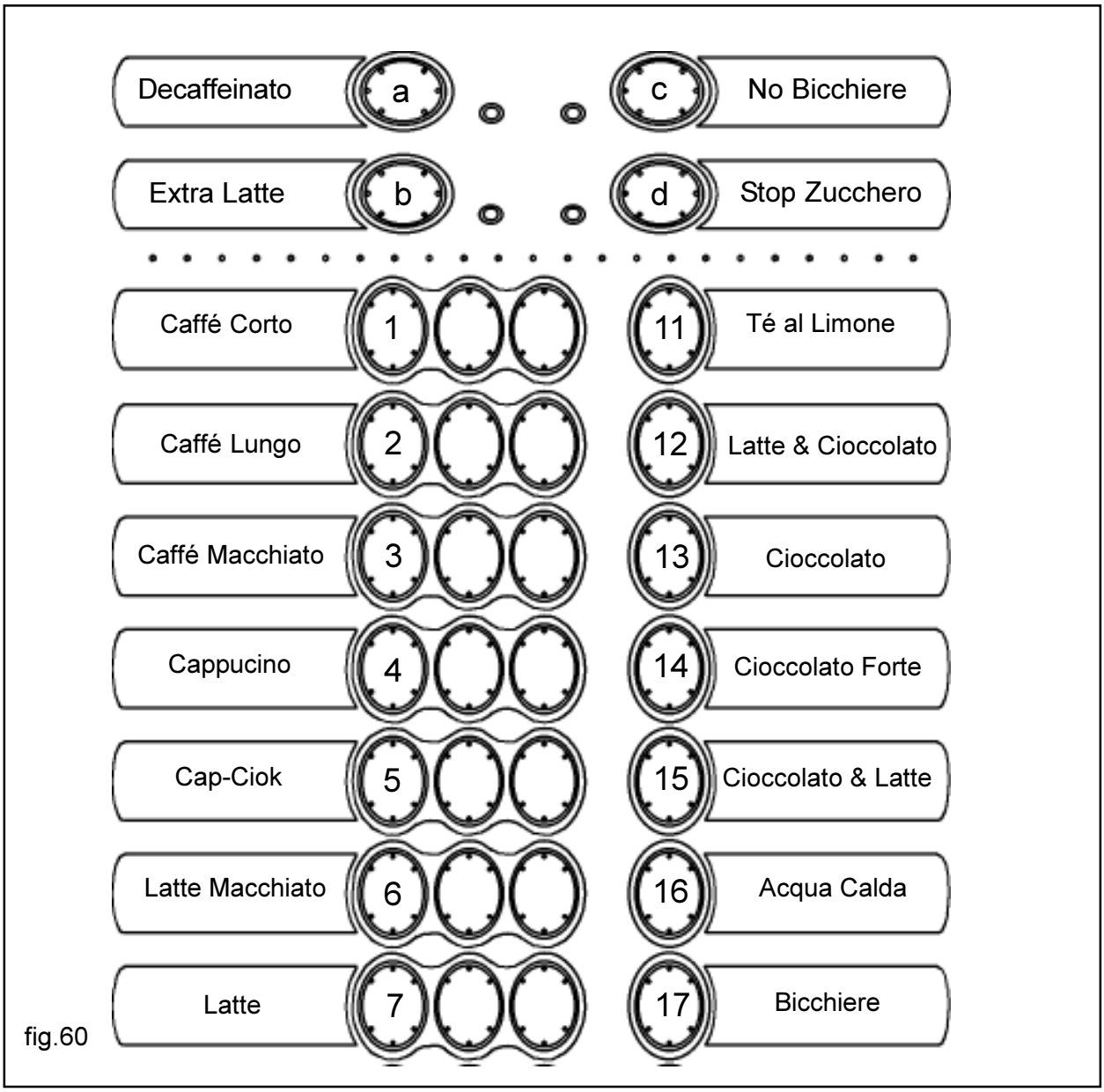


fig.60

Struttura dei menù di lavoro

Per accedere alla programmazione è necessario conoscere il codice di accesso o password.

cod. 00000

Il codice da inserire è composto da cinque cifre.

Sotto la prima appare un cursore; con i tasti + e - (primo e secondo della tastiera) aumentare o diminuire la cifra; con il 3° tasto ("cifra") spostare il cursore.

Ripetere le operazioni fino a comporre il codice d'accesso.

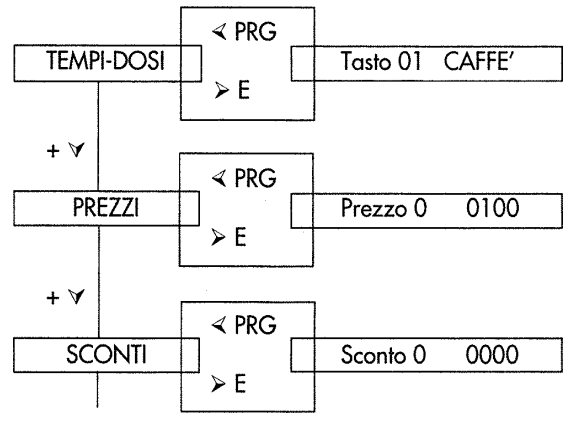
Composto il codice, premere il tasto "Enter" (4°) e si accede alla programmazione.

☞ Importante

il codice di default è 00000

Sul display, dopo l'introduzione del codice, viene visualizzata la prima funzione:

- premendo ENTER s'accede a quest'ultima
- premendo + verrà visualizzata la funzione successiva
- premendo PRG si esce dal sottomenù di lavoro. (vedi es.a)



es.a

N.B.: si può passare in modalità programmazione se ci si trova in modo selezione

Trovandosi in modalità SERVIZIO, passare prima in modalità SELEZIONE, premendo il tasto2 (fig. 60) e poi accedere alla PROGRAMMAZIONE, premendo il tasto 1 (fig. 60).

Il menù principale risulta così composto:

TEMPI-DOSI	OPZIONI
PREZZI	MONETE
SCONTI	VENDITE
PREZZO-SELEZ.	TEMPERATURA
INCLUDI-SELEZ.	

Per uscire dal modo programmazione premere "PRG" fino a che compare sul display una delle funzioni sopra elencate, quindi premere il pulsante di programmazione posto sulla scheda C.P.U. (tasto 1, fig 59) per fare ritorno alla modalità selezione.

E' possibile, dopo aver effettuato la taratura di una macchina e l'impostazione di prezzi, canali monete e configurazioni macchina, memorizzare tutti questi dati nella CHIAVE ELETTRONICA SAECO (fig. 61), e utilizzare la stessa configurazione per altre macchine dello stesso modello.

fig.61

Il collegamento tra CPU e CHIAVE ELETTRONICA SAECO, avviene attraverso connessione diretta alla scheda CPU; verificare la posizione del connettore sulla scheda per il collegamento (rif.1, fig. 62).

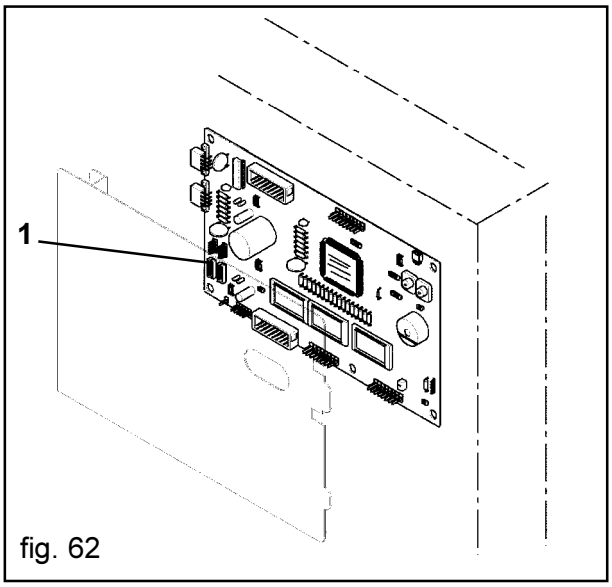


fig. 62

I dati nella CHIAVE ELETTRONICA SAECO restano memorizzati fino a quando non si effettuerà una nuova operazione di lettura di configurazione.

Per l'utilizzo della CHIAVE ELETTRONICA SAECO procedere come segue:

- Spegnere la macchina ed inserire la CHIAVE ELETTRONICA SAECO nell'apposito connettore sulla scheda CPU (rif. 1, fig. 62); quindi accendere la macchina.

- Sul display di macchina compare la scritta "CPU > CHIAVE?"

- Per la lettura della configurazione da trasferire sulla CHIAVE ELETTRONICA SAECO, premere il tasto n.4 della pulsantiera (con funzione ENTER)

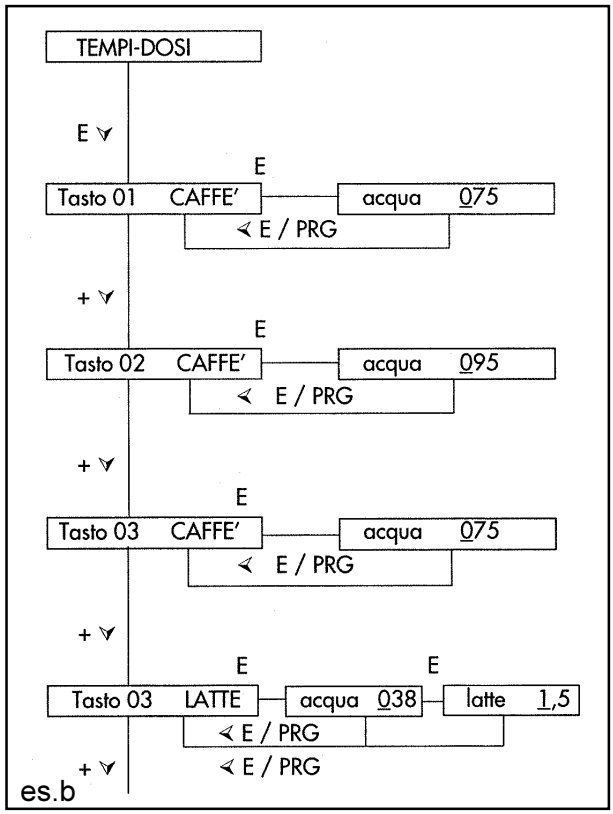
- Per la scrittura della configurazione della macchina con il contenuto della CHIAVE ELETTRONICA SAECO, premere il tasto n.1 (con funzione di incremento +):

- Sul display di macchina compare la scritta "CHIAVE > CPU": premere il tasto n.4 della pulsantiera (con funzione ENTER) per confermare la scrittura.

⚠ Pericolo

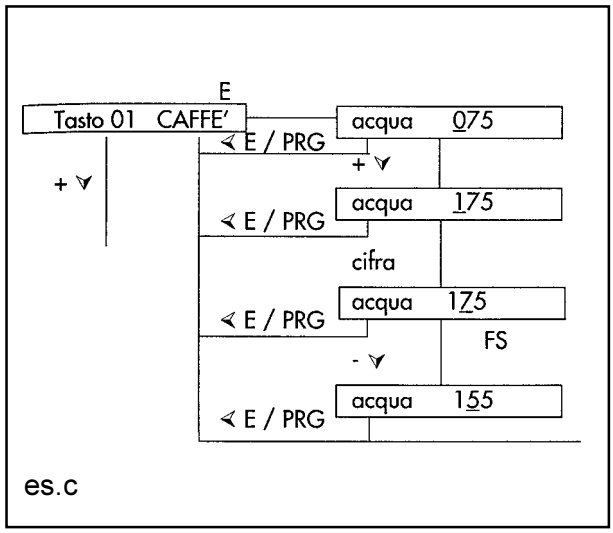
collegare e scollegare la CHIAVE ELETTRONICA SAECO dalla scheda CPU a macchina spenta.

Nel seguente esempio "b" viene illustrato come, utilizzando i tasti "+, ENTER, PRG" ci si può muovere all'interno dei menù.



es.b

Di seguito viene illustrato come è possibile effettuare delle variazioni nei programmi (vedi es.c).



es.c

Gli schemi precedentemente riportati valgono a titolo d'esempio per tutti i menù.

7.1 Descrizione delle funzioni

TEMPI-DOSI

Con questo menù si accede alla taratura dell'acqua e della polvere per ogni bevanda disponibile.

Premendo ENTER una volta, sul display compare:

"Tasto 01 caffè"

Premendo nuovamente ENTER ha inizio l'operazione di taratura della prima selezione prevista:

"acqua 065"

per indicare la dose dell'acqua.
Con i tasti "+", "-", "cifra", si variano i valori della dose di acqua relativa al caffè espresso della selezione n°1.

Premendo nuovamente ENTER si conferma la dose impostata e sul display compare la successiva taratura se è prevista (nel caso delle selezioni solubili, la polvere) o, in caso contrario, il programma ritorna automaticamente al punto di partenza; sul display compare:

"tasto 01 caffè"

con il tasto "+" si scorre e si sceglie l'ulteriore selezione da variare.
Di seguito viene mostrato l'abbinamento tra i tasti e le selezioni indicato in programmazione:

Tasto 01= caffè corto
Tasto 02= caffè lungo
Tasto 03= caffè macchiato
Tasto 04= cappuccino
Tasto 05= cappuccino con cioccolata
Tasto 06= latte macchiato
Tasto 07= moccaccino
Tasto 08= latte
Tasto 09= tè natuarale
Tasto 10= tè naturale e latte
Tasto 11= tè limone
Tasto 12= latte e cacao
Tasto 13= cioccolata
Tasto 14= cioccolata forte
Tasto 15= cioccolata e latte
Tasto 16= bicchiere + acqua
Tasto 17= bicchiere
Tasto 21= caffè corto decaffeinato
Tasto 22= caffè lungo decaffeinato
Tasto 23= caffè macchiato decaffeinato
Tasto 24= cappuccino decaffeinato
Tasto 25= capp-ciocc decaffeinato
Tasto 26= latte macchiato decaffeinato

Tempo gruppo caffè:
tempo massimo attivazione motore gruppo caffè (si consiglia di non modificare)

Tempo zucchero:
tempo per dose massima zucchero

Tempo extra zucchero:
tempo per la dose di extra zucchero

Tempo extra latte:
tempo per la dose di extra lattte

Timeout macinino:
tempo massimo di macinatura

Il controllo dell'acqua del caffè espresso e quello dei solubili è fatta mediante impulsi del contatore volumetrico .
Il dosaggio delle polveri dei prodotti solubili è espresso in secondi.

PREZZI

Si hanno a disposizione fino a 10 prezzi applicabili singolarmente a ciascuna selezione.
Premendo Enter si accede alla programmazione della tabella prezzi; sul display compare:

"Prezzo 0 0000"

con la stessa procedura utilizzata per la taratura delle dosi, si vanno ad impostare i prezzi di vendita, utilizzando i tasti "+", "-", "cifra".
Per la vendita gratuita (free-vend) è sufficiente impostare a zero il prezzo di vendita.

Premendo nuovamente ENTER si conferma il valore impostato e sul display compare il prezzo successivo:

“Prezzo 01 0000”

Premendo il tasto PRG si ritorna al menù PREZZI.

SCONTI

Si possono programmare fino ad un massimo di 10 sconti (da Sconto 0 a Sconto 9) quanti sono i prezzi di vendita. Inoltre è consentita la programmazione di uno sconto particolare per l’esclusione bicchiere (indicato con SB).

☞ Importante

Gli sconti S0-S9 sono legati alle fasce orarie e pertanto alla presenza sulla scheda C.P.U. del dispositivo “orologio”. Lo sconto per il bicchiere è disponibile senza la presenza dell’orologio.

Premendo ENTER una volta, sul display compare:

“Sconto 0 0000”

con i tasti “+”, “-”, “cifra”, si procede alla taratura dello sconto.

Premendo nuovamente ENTER si conferma il valore impostato e sul display compare lo sconto successivo:

“Sconto 1 0000”

Premendo il tasto “PRG” si ritorna al menù SCONTI.

PREZZO-SELEZIONI

Questo menù consente l’abbinamento di ogni singola selezione (indicata come Tasto 1, Tasto 26) ai prezzi precedentemente impostati (indicati con Prezzo 0 ÷ Prezzo 9).

Premendo ENTER si accede al sottomenù la cui prima funzione consente di programmare tutte le selezioni al prezzo P0; sul display compare:

“Tutto a prezzo 0 ? S/N”

Agendo sul tasto “+” si sceglie l’opzione desiderata:

S (=si) o N (=no)

Scegliendo l’opzione SI, e premendo ENTER si passa alla programmazione di:

“Prezzo extra-latte	=	0000”
“Prezzo m.dolce	=	0000”

queste riguardano eventuali maggiorazioni per le preselezioni di extra latte e molto dolce, viceversa, scegliendo NO si accede alla programmazione del singolo prezzo per ogni singola selezione come segue:

“Tasto 1 = Prezzo 0”

agendo sul “+” o sul tasto “-” si scorre la tabella dei prezzi, da Prezzo 0 a Prezzo 9; scelto il prezzo voluto, lo si conferma con ENTER passando così direttamente alla programmazione della bevanda successiva.

Naturalmente è possibile abbinare più di una selezione allo stesso prezzo.

Come sempre, per uscire dal sottomenù premere il tasto PRG.

INCLUDI-SELEZIONI

Consente di escludere le selezioni non volute (da Tasto 01 a Tasto 26), rendendole non disponibili.

Premendo ENTER una volta, sul display compare:

"Includi tasto 01 = S"

con i tasti "+" e "-", si sceglie l'opzione voluta: IMPOSTANDO "N" LA SELEZIONE E' ESCLUSA.

Premendo nuovamente ENTER si conferma il valore passando alla selezione successiva.

OPZIONI

Questa funzione rende disponibili sequenzialmente una serie di opzioni come di seguito elencate; attraverso il tasto ENTER si accede al sottomenù visualizzando la prima opzione.
Per ogni OPZIONE è necessario impostare lo stato logico "S" o "N" che ne abilita o meno il funzionamento.

Con i tasti "+" e "-", si variano i valori logici come lo stato da "si" (S=abilitato) a "no" (N = disabilitato) oppure con i tasti "+", "-", "cifra" si variano i valori numerici.

Premendo nuovamente ENTER si conferma il valore impostato e sul display compare la successiva opzione; premendo nuovamente PRG si ritorna al menù "OPZIONI".

Decaffeinato [1] = abilitazione tasto di preselezione per caffè liofilizzato.

[1] *(impostando "S" a quest'opzione, si annulla la selezione di tè al limone (tè al limone e decaffeinato sono in alternativa l'uno all'altro))*

Tè naturale = abilita le selezioni con tè naturale liofilizzato: "tè naturale" e "tè naturale con latte" in corrispondenza dei tasti 11 e 12.

Funzione Bicchiere = abilitazione tasto di preselezione per escludere il bicchiere

Macinat. Instantanea = opzione per macinatura instantanea

Sempre paletta = abilita (S) alla erogazione della paletta per tutti i tipi di selezione (amare e/o solubili)

Extra latte = abilitazione tasto di preselezione extra-latte

Ritardo motori = opzione per introdurre ritardo su motori polveri solubili

Latte prima = opzione per erogazione di latte per caffè macchiato prima (S) o dopo (N) il caffè

Validatore = abilita (S) al collegamento con gettoniera-selettore

Credito permanente[2] = opzione per la scelta della visualizzazione del credito fino ad esaurimento dello stesso (S) (mettere l'opzione Multivendita a S)

[2] *(le due funzioni sono legate. Impostando "N" all'opzione Multivendita, automaticamente risulta nulla qualsiasi impostazione del Credito permanente)*

Executive = abilita (S) la gettoniera executive (mettere S anche opzione Validatore)

Resto Subito = opzione per la restituzione del resto (con sistemi COGES e RUBBINI-SAECO CARD mettere S)

ECS differenziato = abilitare (S) quando si utilizza il sistema COGES ECS con prezzi differenziati chiavi-moneta. Lasciare "N" con i sistemi non ECS. Non è necessario impostare i codici 241, 242, 243 etc. sulla macchina

PRICE HOLDING = abilitazione (S) per sistemi conprotocollo Price HOLDING.

Sistema BDV = abilitazione (S) per gettoniere BDV (disponibile con kit)
Sistema MDB-ICP = abilitazione (S) per gettoniere MDB

Master/Slave = abilitazione (S) per protocollo Master/Slave, questa opzione permette il funzionamento di due D.A. con un'unico sistema di pagamento EXECUTIVE.

Multivendita[2] = opzione per la scelta della visualizzazione del credito residuo per 3 minuti (S), oppure azzeramento dello stesso a fine erogazione (N)
Orologio = abilitazione orologio (tramite kit)

Lingua = lingua utilizzata per la visualizzazione dei messaggi sul display (possibilità di scelta fra due lingue memorizzate)

Punto decimale = visualizzazione dell'importo con punto decimale

TO pompa = abilitazione di un tempo massimo di funzionamento di 40 sec. (S) o di 120 sec. (N) della pompa espresso.

Lavaggio = abilitazione ai lavaggi automatici (disponibile con dispositivo orologio)

Ciclo lavaggio = abilita senza necessità di schede espansione, un lavaggio dei mixer dopo 30 minuti dall'accensione a cui ne segue un secondo se entro le 6 ore successive non vengono effettuate erogazioni; a questo punto il tempo riparte dopo l'ultima erogazione effettuata. E' quindi garantito un lavaggio al giorno dei mixer

Preriscaldamento Lio = abilita la funzione di pre-riscaldamento del circuito idraulico per le selezioni con caffè lio. Ogni volta che viene richiesta una bevanda con caffè lio il D.A. eroga un lavaggio di riscaldamento di 30cc d'acqua. Tale lavaggio non viene effettuato se nei 3 min precedenti è stata effettuata una selezione con caffè lio.

Preriscaldamento latte = abilita la funzione di pre-riscaldamento del circuito idraulico per le selezioni con caffè macchiato. Ogni volta che viene richiesta una bevanda con caffè macchiato il D.A. eroga un lavaggio di riscaldamento di 30cc d'acqua. Tale lavaggio non viene effettuato se nei 3 min precedenti è stata effettuata una selezione con latte.

*Depuratore** = decontatore, con segnalazione, per la rigenerazione resine decalcificatore

*Macine** = decontatore, con segnalazione, per la sostituzione macine

*Filtri** = decontatore, con segnalazione, per la rigenerazione dei filtri caffè

* *(non fermano comunque il funzionamento del distributore)*

Codice = nuovo codice di accesso alla programmazione

MONETE

Si accede a questo menù per la programmazione delle monete (da Moneta 1 a Moneta 8) per renderle compatibili con il sistema usato; verificare quindi che i canali della gettoniera corrispondano con i canali della macchina.
Premendo una volta ENETR, sul display appare:

"Moneta 1 0050"

con i tasti "+", "-" e "cifra" si variano i valori.
Premendo ENTER si conferma la variazione impostata o comunque il valore visualizzato sul display e sia passa alla moneta successiva. In particolare:

"Moneta 7 0000"

questo canale viene utilizzato per dare un valore al taglio dell'obliteratrice o al gettone, utilizzando l'apposito kit interfaccia.

Premendo PRG si ritorna al menù MONETE.

VENDITE

Consente di accedere a tutte le statistiche di vendita contabilizzate dalla macchina.
Confermando con il tasto ENTER, si entra sequenzialmente nel seguente menù di dati statistici e di gestione di essi.
Premendo il tasto "+" si scorre il menù descritto fino alla funzione desiderata; premendo il tasto ENTER si accede al primo dato della funzione scelta; continuando a premere ENTER si accede alla lettura degli altri dati, se presenti:

GENERALE INCASSO
totale incassato per prezzi di vendita non azzerabile

INCASSO
totale per prezzi di vendita

SCONTO
totale in valore scontato

OVERPAY
totale incassato senza vendita

GENERALE BATTUTE
conteggio totale delle selezioni effettuate (vendite+prove) non azzerabile

BATTUTE
conteggio totale delle selezioni effettuate (vendita+ prove) e conteggio totale per ogni selezione.

GRATIS
Conteggio totale e per singola selezione delle erogazioni gratuite (mediante chiave meccanica di vendita gratuita)

PROVA
conteggio totale e per singola selezione delle selezioni di prova

MONETE
totale per singola moneta dei pezzi introdotti

BANCONOTE
totale per singola banconota dei pezzi introdotti (solo con MDB)

CANCELLA
funzione per azzerare tutte le statistiche

Premendo il tasto PRG si ritorna al menù di provenienza. Per azzerare tutti i dati operare come segue:
- portarsi alla voce CANCELLA
- premere il tasto ENTER
- sul display compare COD 0000
- introdurre il codice di azzeramento utilizzando il solito criterio
- premere ENTER
- verrà richiesto se si desidera cambiare il codice di azzeramento
- premere il tasto + se non si intende cambiare il codice
- sul display compare AZZERA?
- confermare con il tasto CIFRA

Al termine dell'azzeramento, premendo il tasto PRG si ritorna al menù di provenienza.
Il codice di azzeramento dati (4 cifre) è diverso dal codice di accesso alla programmazione (5 cifre).

Il codice di default è 0001

☞ Importante

Se si desiderasse sostituire il codice di default operare come segue:

- quando viene richiesto se si vuole sostituire il codice premere ENTER

- verrà visualizzato il vecchio codice
- utilizzare i tasti “+”, “-”, “cifra” per comporre il nuovo codice
- confermare con ENTER al completamento

TEMPERATURA

Questo menù permette la regolazione della temperatura d’esercizio della caldaia caffè e della caldaia solubili nei modelli con doppia caldaia.

Premendo ENTER appare, ad esempio:

“temp. H2O Caff.087”

premendo nuovamente ENTER appare:

“temp. H2O Sol. 084”

con i tasti “+”, “-” e “cifra” si aumenta o diminuisce la temperatura dell’acqua nelle rispettive caldaie.

Esistono comunque delle sicurezze sulle temperature massime impostabili che non consentono d’andare oltre i limiti funzionali.

DATI PER MDB

Questo menu’ apparira’ quando l’opzione MDB-ICP(SI) e permette la configurazione di pagamento MDB-ICP.

Premendo ENTER appaiono:

“resto massimo”

“cambia monete”

“abilitazione moneta da 1 a 16”

“abilitazione banconota da 1 a 16”

RIEMPIMENTO TUBI MDB

Questo menu’ apparira’ quando l’opzione MDB-ICP(SI) e permette il riempimento dei tubi rendi resto della gettoniera

Premendo ENTER appare:

“Tasto 3 per fine”

a questo punto e’ possibile inserire le monete per la ricarica dei tubi rendi resto, una volta terminata l’operazione premere il tasto 3 per uscire.

SVUOTAMENTO TUBI MDB

Questo menu’ apparira’ quando l’opzione MDB-ICP(SI) e permette lo svuotamento dei tubi rendi resto della gettoniera

Premendo ENTER appare:

“T3 per moneta da 1 a 16”

8 - SERVIZIO

Alle funzioni di servizio (manutenzione) si accede premendo il pulsante di servizio (tasto 2) sulla scheda CPU, come indicato in fig. 59.

Sul display compare “SERVIZIO”.
In modalità “SERVIZIO” i tasti della pulsantiera esterna assumono il significato d’uso riportato in fig. 61, vale a dire:

- *PROVA SENZA ZUCCHERO:* dopo aver premuto il tasto è possibile utilizzare la tastiera come in normale servizio per erogare una qualsiasi selezione senza l’erogazione del bicchiere, zucchero e paletta.

- *PROVA ACQUA:* dopo aver premuto il tasto è possibile utilizzare la tastiera come in normale servizio per erogare una qualsiasi selezione senza l’erogazione della polvere.

- *PROVA:* dopo aver premuto il tasto è possibile utilizzare la tastiera come in normale servizio per erogare una qualsiasi selezione completa (contabilizzata come erogazione di prova).

☞ Importante

per annullare una preselezione di prova senza erogare bevande è sufficiente premere nuovamente il tasto di servizio.
In questo caso il distributore resterà in modalità SERVIZIO.

- *CANCELLAZIONE GUASTI:* ha la funzione d’annullare i guasti registrati dal distributore e d’avviare un successivo controllo di diagnosi per verificare che non siano presenti altri guasti.

- *LAVAGGIO GRUPPO CAFFE':* ha la funzione di eseguire un giro del gruppo caffè (versione ESPRESSO)

☞ Importante

In presenza di guasti, questo stesso tasto ha la funzione di scorrere l'elenco delle anomalie memorizzate dal distributore.

- *LAVAGGIO MIXER 1:* ha la funzione di eseguire un lavaggio del mixer del latte.
- *LAVAGGIO MIXER 2:* ha la funzione di eseguire un lavaggio del mixer del the.
- *LAVAGGIO MIXER 3:* ha la funzione di eseguire un lavaggio del mixer cioccolata.
- *LAVAGGIO MIXER 4:* ha la funzione di eseguire un lavaggio del mixer del tè.
- *TOTALE BATTUTE:* consente di visualizzare il numero di battute erogate (contatore generale). Per ritornare in modalità servizio, è necessario premere nuovamente il tasto di servizio.
- *MOVIMENTO BECCUCCI:* consente di movimentare i beccucci.

9 - MANUTENZIONE E INATTIVITA'

9.1 Pulizia e caricamento

☞ Importante

Per garantire il corretto funzionamento del distributore nel tempo, è necessario eseguire con periodicità delle operazioni, alcune delle quali indispensabili per ottemperare alle norme sanitarie vigenti. Queste operazioni vanno eseguite a distributore aperto e spento; le operazioni di pulizia devono essere eseguite prima del caricamento dei prodotti.

9.1.1 Pulizia quotidiana

Lo scopo è quello di prevenire la formazione di batteri nelle zone a contatto con alimenti. Elementi necessari per queste operazioni sono pennelli e panni puliti ed acqua potabile per la pulizia.

Operare come segue:

- inumidire il panno e pulire tutte le parti in vista della zona di erogazione (fig. 63 e fig.64).

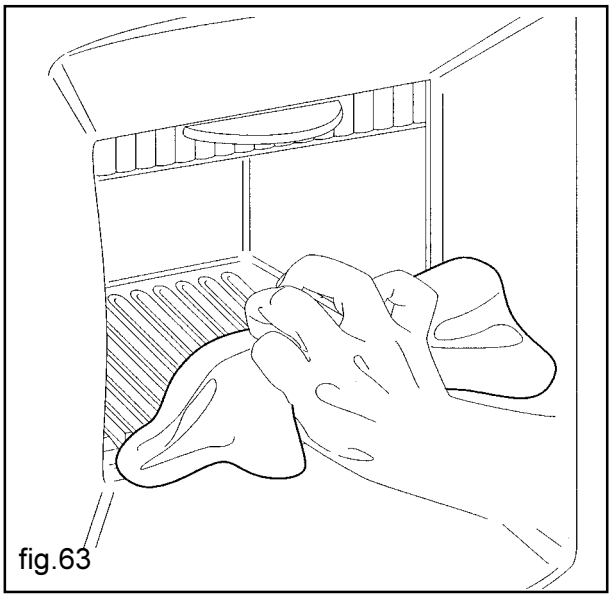


fig.63

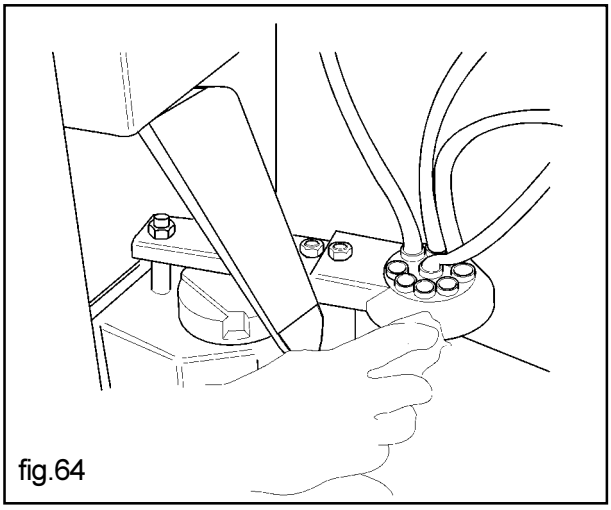


fig.64

Asportare e lavare accuratamente:

- convogliatori polveri (rif.1, fig. 65),camera aspirazione (2), anello (3) convogliatore acqua (4), camera miscelazione (5) e ventola di frullatura (6)
- tubi di erogazione al silicone (fig. 64)

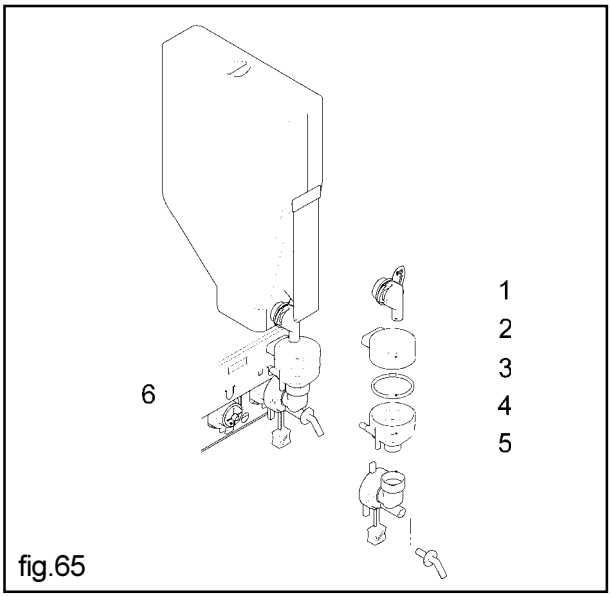


fig.65

- vano erogazione (fig.67)

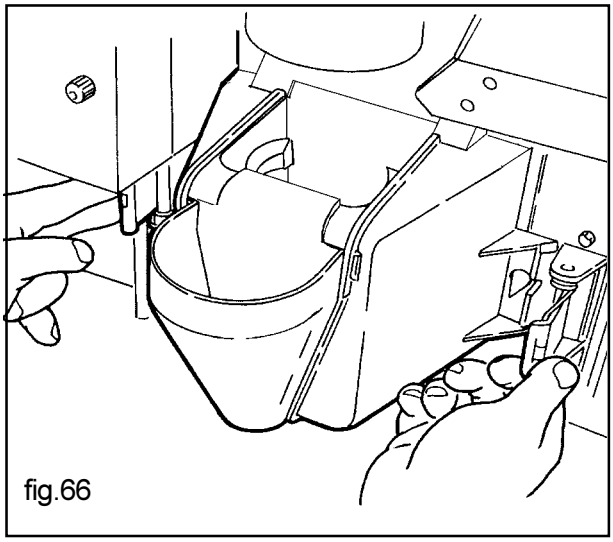


fig.66

- scivolo e imbuto caffè (fig. 67)

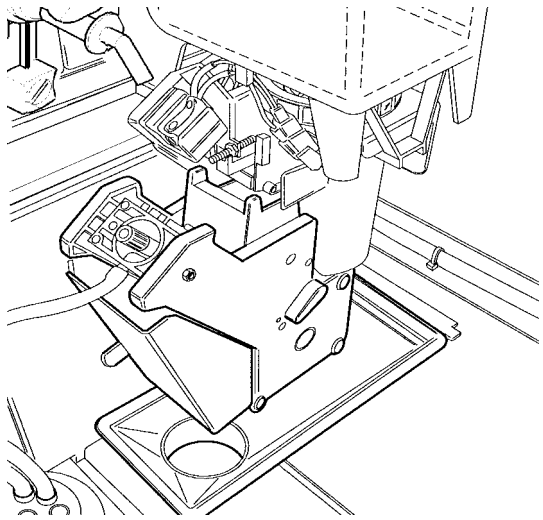


fig.67

Prima di effettuare le operazioni di rimontaggio asciugare accuratamente tutti i particolari.

- estrarre il gruppo per agevolare le operazioni di pulizia (fig. 68) e con il pennello pulire dai residui di polvere di caffè il gruppo.

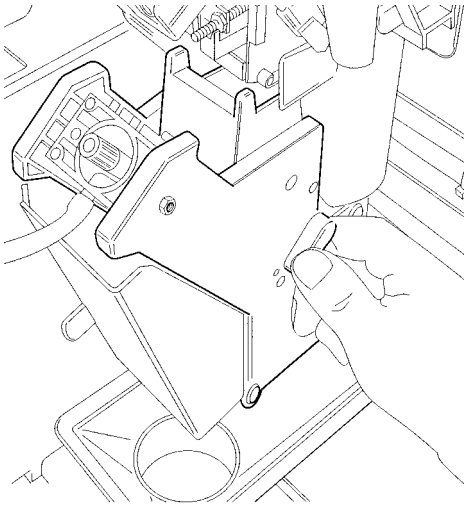


fig.68

- vuotare il secchio fondi liquidi, pulirlo e/o sostituirlo (fig. 69)

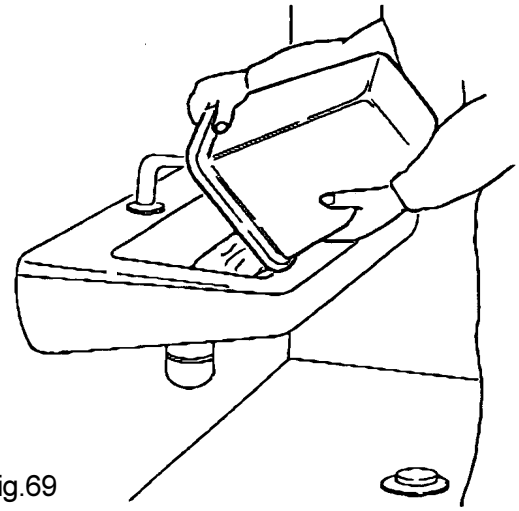


fig.69

- sostituire il sacco dei fondi caffè (versioni caffè in grani) (fig. 70)

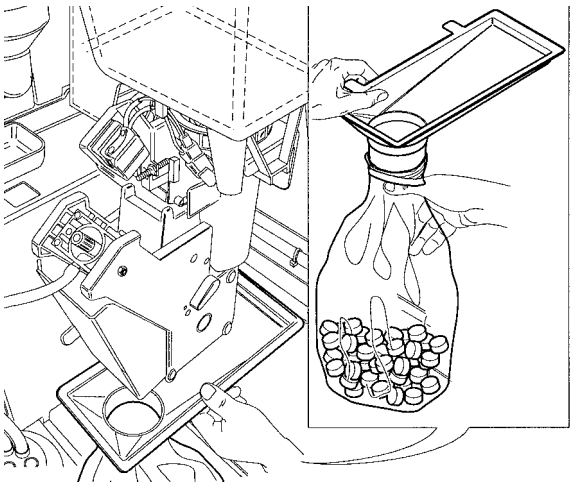


fig.70

9.1.2 Pulizia settimanale

Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonchè il fondo del distributore e l'esterno del distributore in particolare la zona erogazione (fig. 71).

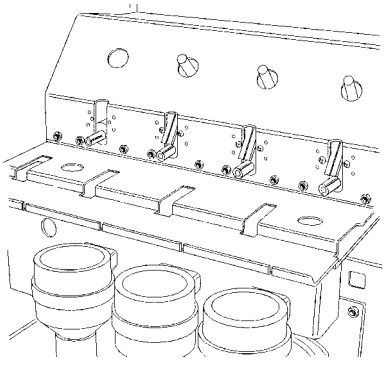


fig.71

9.1.3 Caricamento prodotti

Quando necessario provvedere al caricamento dei prodotti e/o materiali di consumo del distributore automatico.
Per queste operazioni fare riferimento alle operazioni di prima installazione capitolo 4.

9.2 Manutenzione

	OGNI GIORNO	OGNI SETTIMANA	OGNI MESE	OGNI SEI MESI	OGNI 10.000 BATTUTE
Asportare e lavare tutte le parti in vista della zona di erogazione	■				
Vuotare i secchi fondi liquidi, pulirli e/o sostituirli	■				
Sostituire il sacco dei fondi caffè	■				
Sfilare tutti i contenitori e pulire con un panno umido tutte le parti di appoggio dei contenitori, nonchè il fondo del distributore e l'esterno del distributore in particolare la zona erogazione		■			
Eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti			■		
Sfilare e lavare il GRUPPO CAFFE', lubrificare tutte le parti in movimento utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare			■		
Sostituire le guarnizioni di tenuta e i filtri					■

9.2.1 Manutenzione ordinaria e straordinaria

Le operazioni descritte in questa sezione sono puramente indicative perchè legate a diverse variabili quali: durezza dell'acqua, umidità, prodotti usati, condizioni e mole di lavoro, etc.

⚠ Pericolo

Per tutte le operazioni che richiedono lo smontaggio di componenti del distributore, assicurarsi che lo stesso sia spento.

Affidare le operazioni sotto descritte a personale competente. Se le operazioni richiedono il distributore acceso affidarle a personale addestrato.

Per interventi più complessi, come ad esempio la disincrostazione delle caldaie, necessita la buona conoscenza dell'apparecchiatura.
Mensilmente eseguire la disinfezione di tutte le parti a contatto con alimenti utilizzando prodotti a base di cloro seguendo quanto già descritto alla sezione 4.0.

9.2.2 Manutenzione Gruppo Caffè

Gruppo in plastica. Mensilmente si consiglia di sfilare il gruppo e lavarlo abbondantemente in acqua calda, ogni 5000 battute e comunque mensilmente è consigliabile lubrificare tutte le parti in movimento del gruppo, utilizzando del grasso al silicone per uso alimentare (fig. 72):

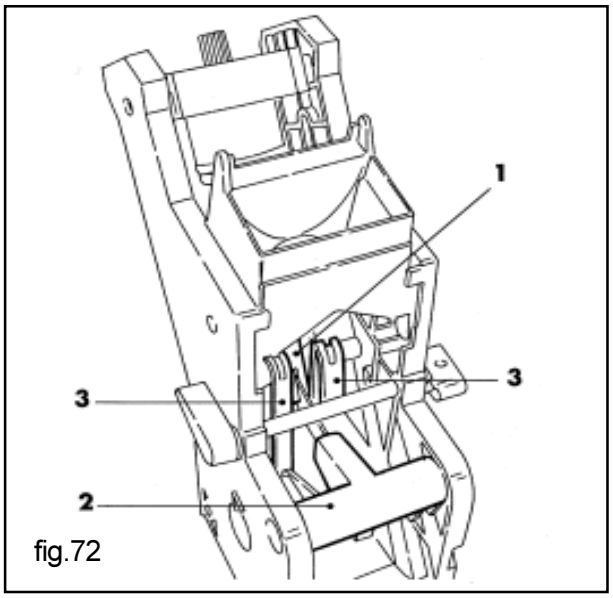


fig.72

- asta filtro inferiore (1)
- biella (2)
- aste guida (3)

Ogni 10000 battute si consiglia di sostituire le guarnizioni di tenuta e i filtri:
- guarnizioni

Per il filtro superiore (fig. 73):

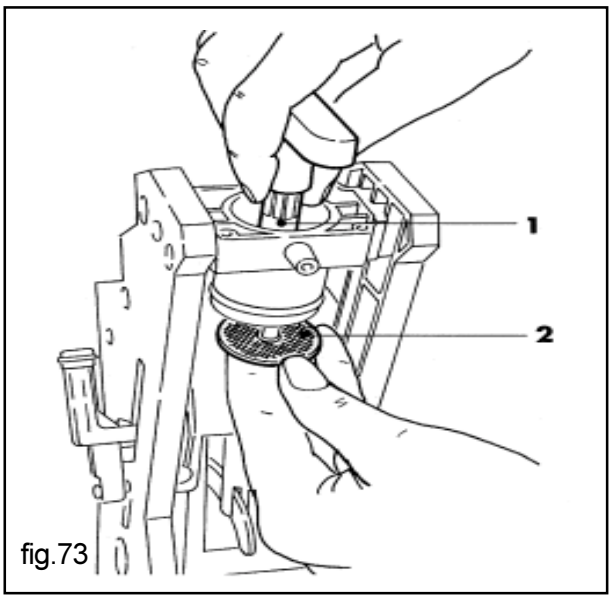


fig.73

- allentare tramite la chiave in dotazione il perno superiore (1)
- svitare manualmente il filtro (2)

Per il filtro inferiore:

- svitare le due viti (rif.1, fig. 74) laterali e togliere il blocco pistone superiore (2)

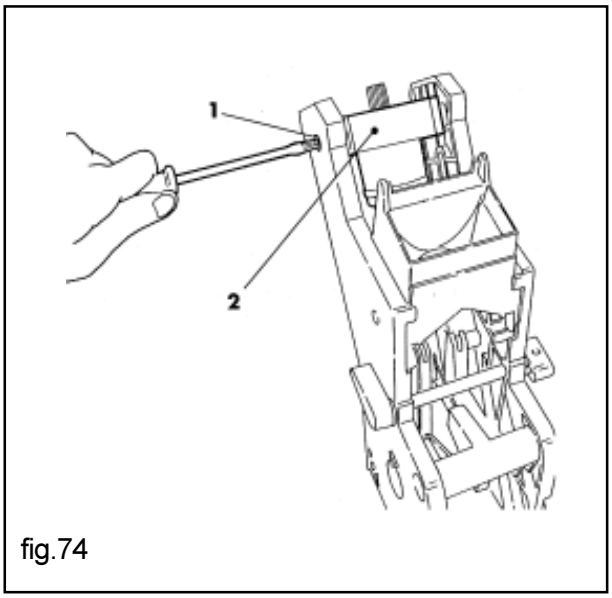


fig.74

- con la chiave in dotazione ruotare manualmente fino a portare il filtro inferiore a filo del bicchiere (fig. 75)
- svitare la vite (1) e sostituire il filtro (2)
- rimontare tutto in ordine inverso

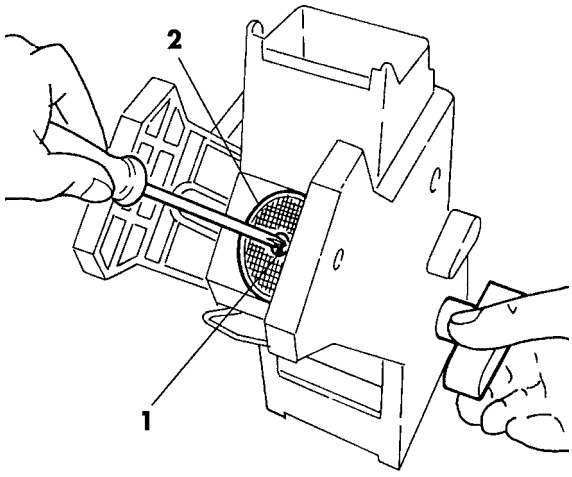


fig.75

9.3 Regolazioni

9.3.1 Regolazione dose e macinatura

Il distributore viene consegnato tarato su dei valori standard cioè:

- temperatura caffè nel bicchiere di circa 78°C per 38 cc di prodotto erogato
- temperatura prodotti solubili nel bicchiere di circa 70°C
- grammatura polvere di caffè circa 7,2 grammi
- grammatura polveri solubili secondo quanto riportato nelle apposite tabelle

Per ottenere i migliori risultati con il prodotto utilizzato si consiglia di controllare:

- grammatura del caffè macinato. Variare la quantità agendo sulla vite posta sul dosatore (rif.1, fig. 76)

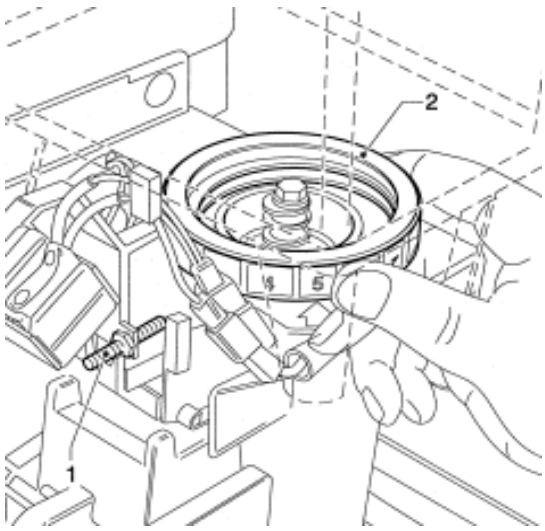


fig.76

- ad ogni giro completo corrisponde una variazione di 0,15 gr.
- regolazione del grado di macinatura. Ruotare la ghiera (rif.2, fig. 76) per ottenere i risultati voluti.

Dopo ogni regolazione sono necessarie tre selezioni prima di ottenere la nuova granulometria.

9.4 Rigenerazione resine (dove previsto il decalcificatore)

La rigenerazione delle resine va eseguita in funzione dell'acqua della rete idrica cui il distributore è collegato.
Come riferimento si può utilizzare la tabella qui sotto:

DUREZZA ACQUA	NUMERO DI SELEZIONI	
°francesi	60cc	130cc
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

Per verificare il grado di durezza dell'acqua e quindi i tempi e modalità d'intervento, si possono utilizzare appositi kit in commercio.

L'operazione può essere eseguita sul distributore come segue:
- togliere tensione al distributore
- ruotare il rubinetto inferiore avendo cura di mettere il relativo tubo in un secchio o meglio in uno scarico (fig. 77).

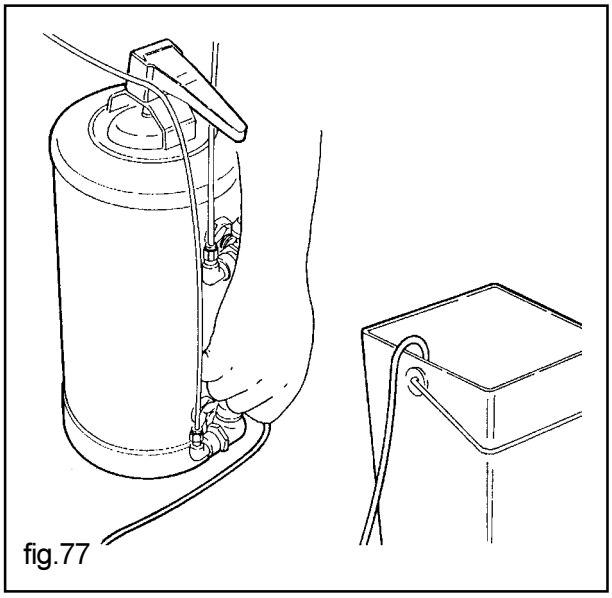


fig.77

- levare il coperchio ed introdurvi 1,5 kg di sale da cucina (fig 78)

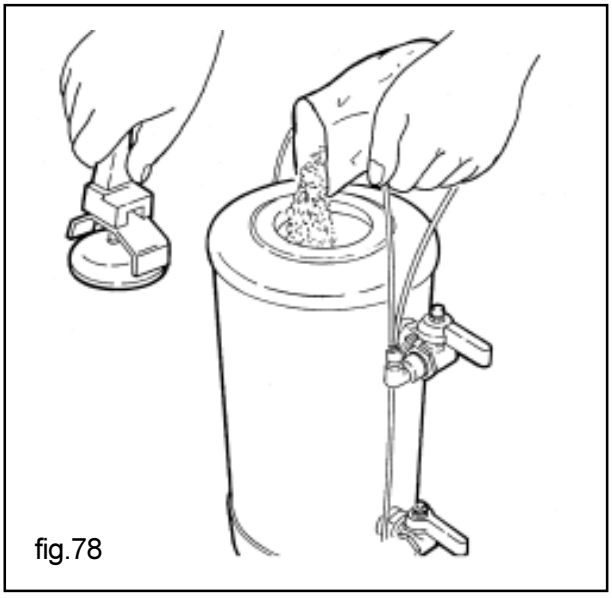


fig.78

- rimettere il coperchio
- dare tensione al distributore e lasciare fuoriuscire dell'acqua fino a che questa non sia più salata
- togliere tensione e richiudere il rubinetto (fig. 79).

Il tempo necessario per questa operazione è di circa 30/45 minuti.

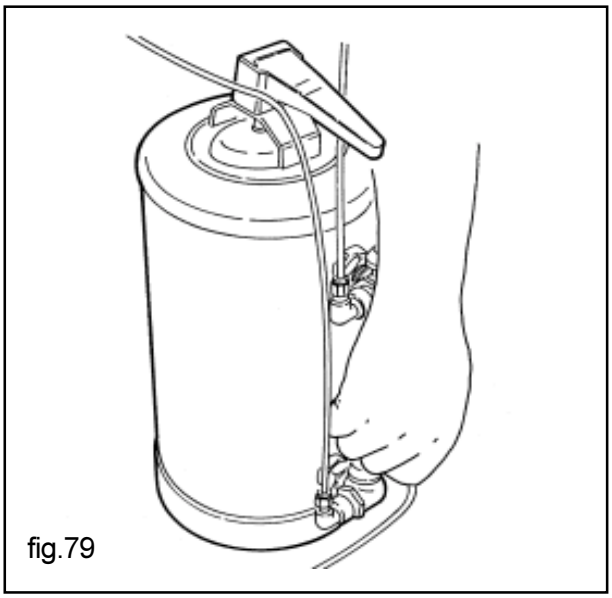


fig.79

9.5 Inattività

Per una prolungata inattività del distributore è necessario effettuare delle operazioni preventive:

- scollegare elettricamente ed idraulicamente il distributore
- vuotare completamente la caldaia solubili e la vaschetta con galleggiante, togliendo il tappo posto sul tubo lungo lo scivolo scarico
- rimontare il tappo a svuotamento avvenuto (fig. 80)

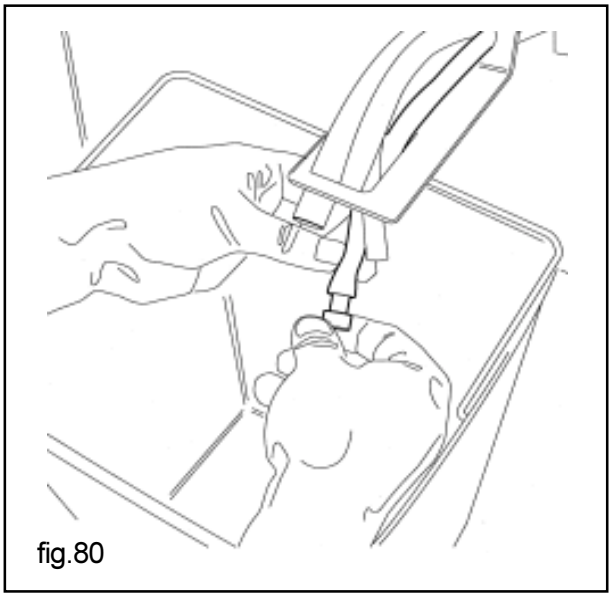


fig.80

- scaricare tutti i prodotti dai contenitori (fig.81)

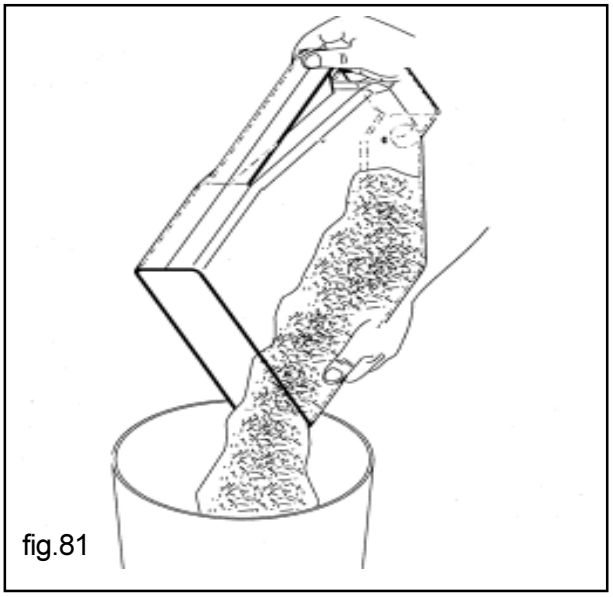


fig.81

- provvedere al lavaggio di tutte le parti a contatto con alimenti secondo quanto già descritto
- svuotare il secchio fondi e pulirlo accuratamente
- eliminare il sacco raccogli fondi
- pulire con un panno tutte le superfici interne ed esterne del distributore automatico
- proteggere l'esterno con un film o sacco in cellofan (fig. 82)

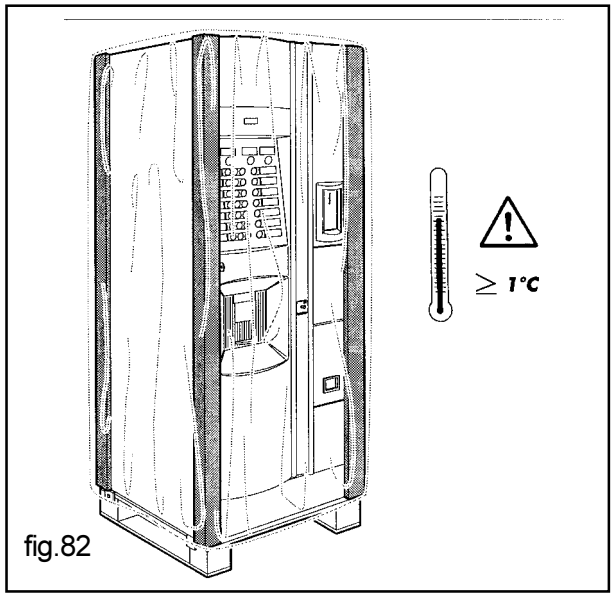


fig.82

- immagazzinare in locali asciutti, riparati e con temperature non inferiori a 1°C

10 - SMANTELLAMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente. Per lo smantellamento si consiglia di smantellare il distributore automatico dividendo le parti secondo la loro natura costruttiva (plastica, metallo, etc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise. Se presente il gruppo refrigerante, affidare quest'ultimo, senza smantellarlo, ad apposite ditte autorizzate allo smaltimento del particolare in questione.

11 - GUIDA AI GUASTI O ANOMALIE PIU' COMUNIUNI

Nella funzione SERVIZIO, vengono immediatamente visualizzati i guasti, se presenti, nella forma che segue:

Segnalazione su display	Probabile causa
E01 - BICCHIERE	- mancanza bicchieri - guasto microinterruttore presenza bicchieri
E02 - MACININO	- mancanza caffè - blocco macinino
E03 - GRUPPO	- blocco motore gruppo - guasto microinterruttore posizione motore
E04 - POMPA ESPRESSO	- guasto pompa - elettrovalvola caffè - contatore volumetrico
E05 - POMPA SOLUBILI	- guasto pompa - elettrovalvola caffè/solubili
E07 - FATTORE DI SCALA	- errore di impostazione del fattore di scala (moneta base) nella gettoniera
E08 - VUOTO ACQUA	- mancanza acqua - secchio fondi liquidi pieno - micro vaschetta guasto
E09 - EEPROM	- guasto EPROM
E11 - SONDA NTC	- segnalazione di sonda gruppo caffè in cortocircuito o interrotta
E12 - TCAF<70C°	- segnalazione di mancato riscaldamento della caldaia caffè
E13 - TSOL<70C°	- segnalazione di mancato riscaldamento della caldaia solubili
E15 - GUASTO OROLOGIO	- disfunzione scheda orologio - programmazione errata
E16 - PORTATA	- segnalazione di riduzione di portata nel circuito idraulico
E17 - MOTORE BECCUCCI	- guasto motore beccucci - guasto microinterr. posizione motore
NO COLLEG. SERIALE	- attesa/assenza collegamento con gettoniera seriale

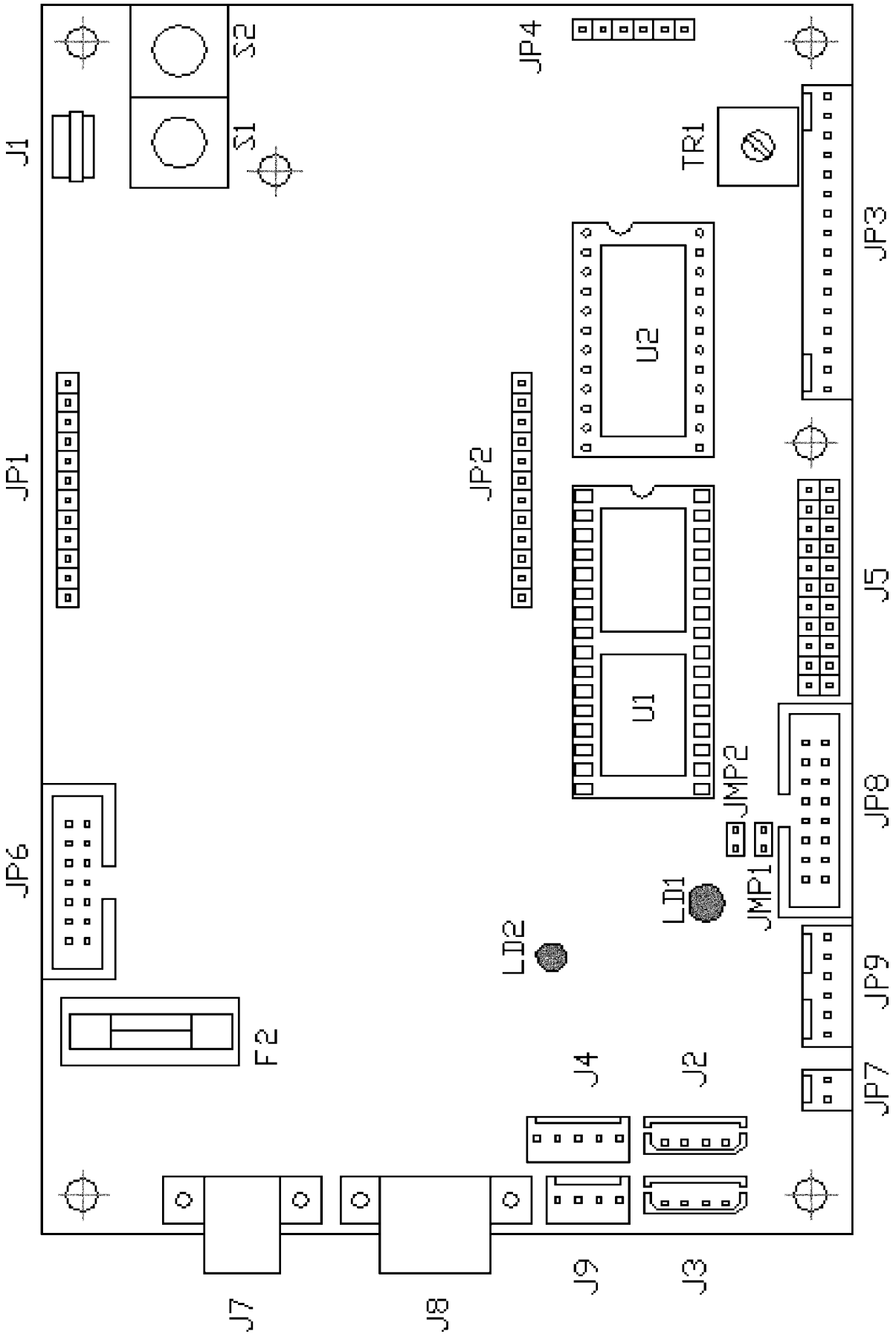
L'allarme E16-PORTATA è una semplice segnalazione, non bloccante, che indica una progressiva riduzione di portata d'acqua nel circuito pompa-elettrovalvola o un'inefficienza del contatore volumetrico (ventolina) o una presenza di deposito di calcare sulle elettrovalvole; tale segnalazione preannuncia un imminente guasto E04-POMPA.

Sono inoltre previste altre segnalazioni non bloccanti, che hanno lo scopo d'avvisare che è necessaria la rigenerazione delle resine del decalcificatore, delle macine o dei filtri.
Il numero di battute oltre il quale si ritiene necessaria la rigenerazione viene impostato nel menù OPZIONI; le segnalazioni previste sono:

- ***** per segnalare l'errore E16 PORTATA
- α per segnalare la rigenerazione delle resine
- & per segnalare la sostituzione dei filtri
- $ per segnalare la sostituzione delle macine
- **#** per segnalare la sotituzione dei filtri e delle macine
- **%** per segnalare la rigenerazione delle resine e la sostituzione delle macine
- Ω per segnalare le rigenerazioni delle resine e la sostituzione dei filtri
- π per segnalare la rigenerazione delle resine, la sostituzione dei filtri e delle macine

In presenza di uno dei suddetti simboli, entrando

JP1/JP2	=	CONNESSIONE PER SCHEDE ESPANSIONI
JP3	=	CONNETTORE DISPLAY
JP4	=	ESPANSIONE TASTI
JP6	=	CONNETTORE PER SCHEDA POTENZA
JP7	=	CONTACOLPI
JP8	=	CONNETTORE VALIDATORE 24V
JP9	=	CONNETTORE OBLITERATRICE
J1	=	CONNETTORE PROGRAMMAZIONE PC
J2	=	CONNETTORE PRELIEVO DATI
J3	=	CONNETTORE PER CHIAVE ELETTRONICA SAECO
J4	=	CONNETTORE EXECUTIVE (MASTER)
J5	=	CONNETTORE PULSANTIERA
J7	=	CONN. INGRESSO 24V
J8	=	CONNETTORE MDB
J9	=	CONN. EXECUTIVE (SLAVE)
F2	=	FUSIBILE 4A
S1	=	TASTO PROGRAMMAZIONE
S2	=	TASTO SERVIZIO
LD1	=	LED COLLEGAMENTO SISTEMI PAGAMENTO SERIALI
LD2	=	LED ALIMENTAZIONE
JMP1	=	JUMPER PER MONETA 7
JMP2	=	JUMPER PER MONETA 8
TR1	=	REGOLAZIONE CONTRASTO DISPLAY
U1	=	ZOCCOLO PER EPROM
U2	=	ZOCCOLO PER OROLOGIO


J1
S2
S1
JP4
TR1
JP3
JP1
JP2
U2
U1
J5
JP6
JMP2
JP8
JMP1
LD1
LD2
JP9
F2
J4
J2
JP7
J9
J3
J7
J8

Note:

Note:

Note:

Note:

Note:

Cod. 0870-959-ED 02